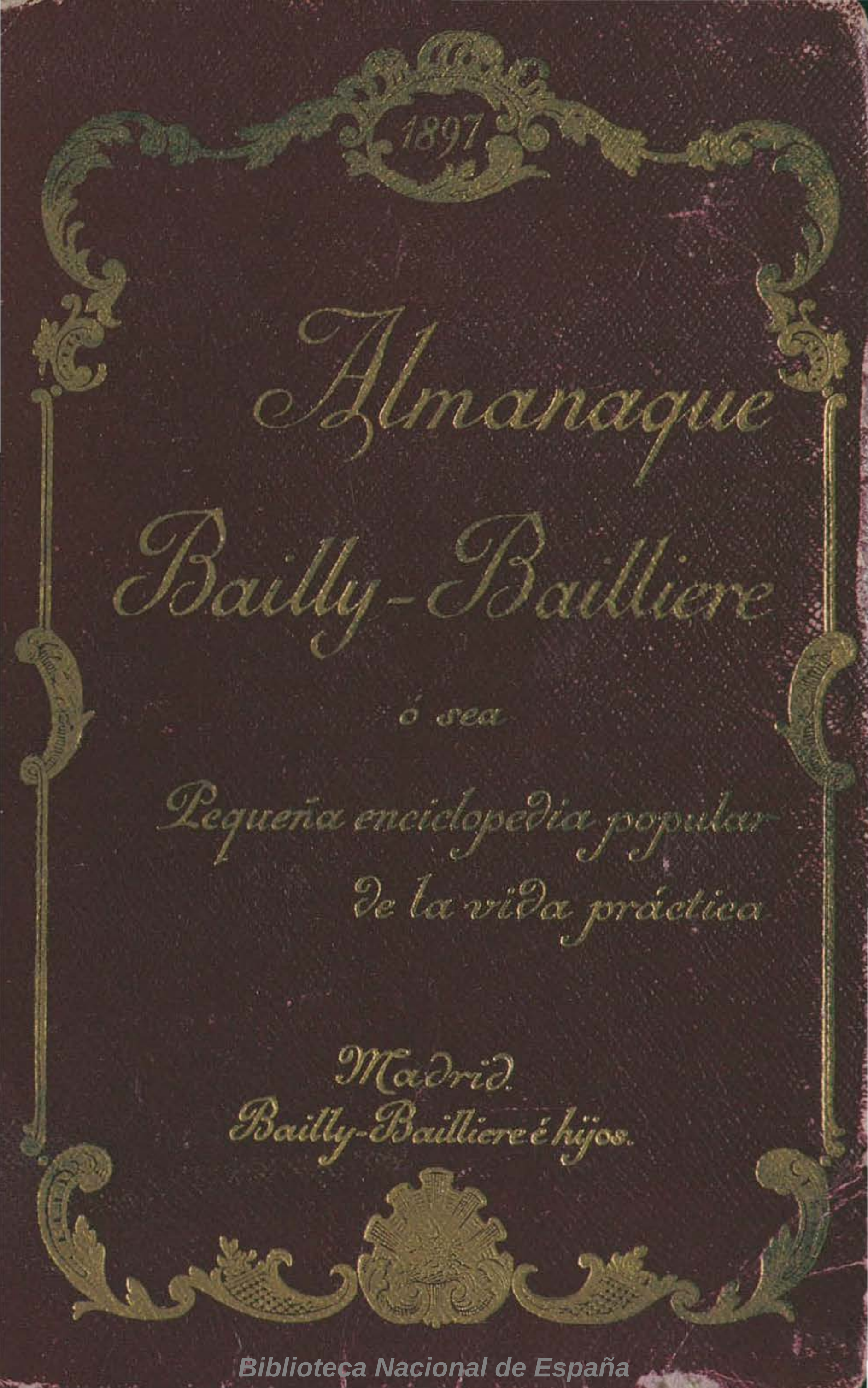
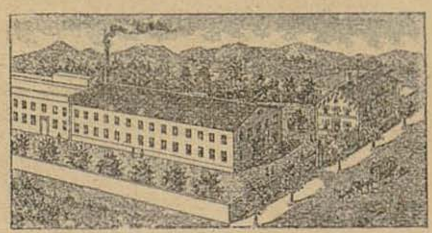

1897
Almanaque
Bailly-Bailliere
ó sea
Pequeña enciclopedia popular
de la vida práctica
Madrid.
Bailly-Bailliere é hijos.

RREAS Y ARTÍCULOS DE CUERO

DE

ESTEBAN MALLOL Y C.ía

BARCELONA



FÁBRICA EN LA GARRIGA

CORREAS Y MANGUERAS DE ALGODON



MARCAS REGISTRADAS

CORREAJES MILITARES

FABRICACIÓN DE ARTÍCULOS DE CUERO DE TODAS CLASES

PARA MAQUINARIA É INDUSTRIAS

Ronda de la Universidad, 15, y Balmes, 15.

TELÉFONO 1016

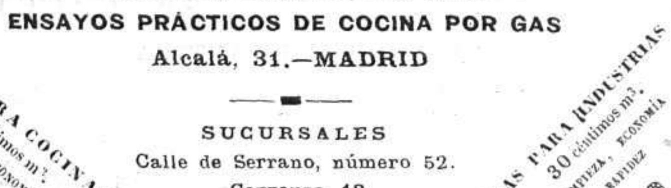
BARCELONA

COMPAÑÍA MADRILEÑA

DE ALUMBRADO Y CALEFACCIÓN POR GAS

EXPOSICIÓN DE APARATOS DE TODAS CLASES

ENSAYOS PRÁCTICOS DE COCINA POR GAS



GAS PARA COCINAS
30 céntimos m³.
LIMPIEZA, ECONOMÍA
RAPIDEZ

Alcalá, 31.—MADRID

SUCURSALES

Calle de Serrano, número 52.

Carranza, 12.

GAS PARA INDUSTRIAS
30 céntimos m³.
LIMPIEZA, ECONOMÍA
RAPIDEZ

Estufa

Cocina

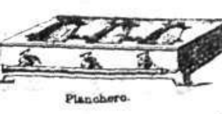
Hornilla

Calorífero á fuego visible

Calienta-baños.



Calienta agua rápido.



Planchero.



Mechero por incandescencia

Instalaciones **gratuitas** de cañerías ascendentes.—Instalaciones **gratuitas** en las habitaciones cuyo alquiler no exceda de 30 pesetas mensuales.—Instalaciones económicas en alquiler y á plazos.—**Aparatos** de alumbrado, cocina y calefacción, en **alquiler y á plazos**.—Precios económicos.

Las peticiones y reclamaciones se dirigirán al Director de la Compañía.

1897

ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE

PEQUEÑA ENCICLOPEDIA POPULAR

DE LA VIDA PRÁCTICA

NUESTRO PORVENIR.—EL AÑO 1897.—EL AÑO RELIGIOSO.—EL AÑO ASTRONÓMICO.
—CALENDARIO PARA 1897.—AGENDA PARA 1897.—HISTORIA DEL AÑO.
EL UNIVERSO.—HISTORIA UNIVERSAL.—GEOGRAFÍA.—LITERATURA.—EDUCACIÓN Y ENSEÑANZA.
BELLAS ARTES.—MATRIMONIO Y HOGAR.—PEQUEÑA GUÍA DEL HOMBRE FINO.—LOS BAILES.—LA MODA EN 1897.
ECONOMÍA DOMÉSTICA.—DICCIONARIO DE COCINA DOMÉSTICA.—NUESTRO DINERO.
CIENCIAS VULGARIZADAS.—LOS GRANDES DESCUBRIMIENTOS.—EL VEGETALISMO.
NUESTRAS ENFERMEDADES Y SUS REMEDIOS.—DERECHO USUAL (GUÍA DEL CONTRIBUYENTE).—AGRICULTURA.
LAS SOMBRAS DE LA MANO.—EL A, B, C DE LA ESGRIMA
EL TIRO DE PISTOLA.—EL REMO.—JUEGO DE PELOTA.—EL SPORT VELOCIPÉDICO EN ESPAÑA.
GUÍA DE TOLEDO.—MÉXICO Y SUS ALREDEDORES.

La obra contiene más de TRES MILLONES de letras,
10 mapas en dos colores y unas MIL figuras en el texto agrupadas en cuadros.



MADRID
BAILLY-BAILLIERE É HIJOS
10, Plaza de Santa Ana, 10.

NUEVA EDICIÓN

DEL

ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE

PARA 1896

Se pondrá á la venta al mismo tiempo que el ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE para 1897.

Véase el índice de materias al final de este tomo.

Quien destaja no baraja.

1897

ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE

COMPROBAR si contiene las páginas de los Concursos, bonos y primas gratuitas como sigue:

1.° **Seis Concursos,** páginas 435 á 440. (Véase la nomenclatura de los premios, páginas 441 y 442.)

2.° **Bono** dando derecho á cinco entregas **gratuitas** de **Juana la Obrera,** página 443.

3.° Ocho bonos con descuentos, páginas 443 y 445 á 448.

4.° Una hoja de papel secante.

5.° Un plano de Toledo.



SEÑAS ÚTILES

ESTABLECIMIENTOS DE ENSEÑANZA Y EDUCACIÓN

PARIS

VARONES

Institución Roger Momenheim, 2, rue Lhomond (Panthéon).—Director, el *Doctor Claverie*. La Institución, fundada en 1842, prepara para los bachilleratos clásico y moderno, para el certificado de estudios, para las escuelas del gobierno, Saint-Cyr, politécnica, central y naval. Derecho. Medicina. Farmacia. Medicina veterinaria. Agricultura. Escuela de química y de física industriales. Bellas Artes. Escuelas superiores de comercio. Cursos especiales para alumnos retrasados.

Instituto Rudy, 4, rue Caumartin, Paris. — Enseñanza práctica de todos los idiomas. Cursos y lecciones por profesores nacionales.

Preparación para el comercio, etc.

Institución Springer, 6, rue Laferrière (Place St-Georges), fundada en 1854. Enseñanza comercial, clásica y moderna. Repasos del Liceo. Preparación para el bachillerato y Escuelas nacionales. Cursos especiales para alumnos extranjeros ó retrasados.

Digna de ser recomendada á los padres deseosos de ahorrar á sus hijos los inconvenientes de las clases demasiado numerosas y de los grandes colegios.

SEÑORITAS

Institución de las Señoritas Château, 177 y 179, rue du Faubourg-Poissonnière.—Cursos completos de educación. Preparación para los diplomas elemental y superior. Número restringido de pensionistas. Magnífico jardín de 2.400 metros.

ALREDEDORES

VARONES

Escuela Comercial de Vincennes. Casa fundada en 1802. *Interna y externa*. 64, rue de Fontenay, en Vincennes, cerca de París, dirigida por *Mr. J. Delaplace*, profesor del Instituto Comercial de París.—Vincennes está á diez minutos de París. Numerosas comunicaciones por el camino de hierro y por el tranvía Louvre-Vincennes. La *Escuela Comercial* es la más vasta y el más bello establecimiento de este género en los alrededores de París. Instalación moderna según las últimas prescripciones de la higiene escolar y en un paraje excepcionalmente saludable (entrada del Bosque de Vincennes). Parque, grandes patios para recreo, salas especiales de dibujo, de música instrumental, etc.; laboratorios de química y de física. Gran gimnasio moderno.

Régimen especial para los alumnos extranjeros. Vida de familia en la mesa del Director. Habitaciones particulares. Cursos especiales de español por profesores nacionales.

Enseñanza Comercial completa.—Lenguas extranjeras (Inglés, Alemán, Español é Italiano).—Literatura francesa.—Matemáticas.—Física y Química con manipulaciones.—Contabilidad.—Derecho comercial.—Economía política.

Precio para los internos: **200** *francos por mes, todo comprendido.*

Institución Graillot, en Montlhéry (Seine-et-Oise).—Establecimiento de primer orden. Los edificios han sido construidos recientemente sobre el modelo de los más hermosos liceos de París. Clases y dormitorios espaciosos y ventilados. Admirable situación higiénica, orientación del mediodía. Preparación para los exámenes. Estudio serio de las lenguas extranjeras. Artes de recreo. Disciplina paternal y severa á la vez, según la edad de los niños. Facilidades de comunicaciones con París. Camino de hierro de Orleans y tranvía de vapor (Odeón).

Institución Orgias-Moulin, 45, rue Louis-Blanc, en Courbevoie, fundada en 1852, próxima al Bosque de Bolonia y al parque de Neuilly. — Muy hermosa instalación. Educación de familia. Agua de manantial. Enseñanza primaria y comercial, clásica y moderna. Preparación para las escuelas del gobierno. Cluny. Artes y oficios. Agricultura. Escuelas superiores de comercio. Cuidados particulares dados á las lenguas extranjeras. Gran éxito en los exámenes. Envío de prospectos si se piden.

El Parangón, Institución libre de enseñanza secundaria, en Joinville-le-Pont (Seine).—Directores: *Mr. J. Rousseau*, I. P. ✾, y el *Doctor Enrique Rousseau*, A. ✾ Enseñanza clásica. Enseñanza moderna. Preparación para los bachilleratos y las Escuelas (Agricultura, Artes y Oficios, Escuelas superiores de Comercio, etc.). Cursos especiales para los alumnos extranjeros. Gran parque. Instalación moderna.

Miente el padre al hijo y no el hielo al granizo.

CASAS RECOMENDADAS

ACEITE MINERAL POR MAYOR

Juan Buset, Don Alfonso I, núm. 25. Zaragoza.—*Representante en Aragón de los Sres. Deutsch y comp.ª, refinadores de petróleo marca León.*

AGENTES DE ADUANAS

ALVARGONZALEZ Y C.ía (CALIXTO)
Agentes de aduanas.—Comisión, importación.—Aceites minerales.—Contratistas de obras.
GIJÓN

AYXELÁ Y RODÓN, Port-Bou (Gerona).—*Transportes internacionales y Agencia de Aduanas en Port-Bou, Cerbère, Barcelona.* Pl. de Sta. Ana, 4, y *Paris*, 18, rue de l'Echiquier. —*Representantes en las principales plazas de España y del extranjero.*

DIONISIO BERTRAND
Sucesor de FRANCISCO IGLESIAS
Hernando Colón, 9, Sevilla.
Despacho de aduanas, reexpediciones, importación, exportación, comisiones, transportes, entregas á domicilio.

FENECH (MODESTO). —*Agente de aduanas, comisionista, representante de casas extranjeras y consignatario de varias líneas de vapores.* Plaza de Olózaga, 12, Tarragona.

HERRERO (JOSÉ)
Casa principal, Port-Bou. —Sucursales: Barcelona, Llauder, 1.—*Irún.—Cette. —Marseille.—Paris.—Manchester.—Boulogne y Cerbère.*

PARADIS Y COMPAÑÍA (HILARIO)
Agentes de Aduanas.
IRUN

AGENTES DE NEGOCIOS

(CASELLAS JUAN M.)
Agente de negocios colegiado.
Dedicado a asuntos mercantiles, comerciales é industriales, administrativos, judiciales y contenciosos, cobro de créditos, imposición y saca de fianzas, depósitos y cobro de intereses, partición de bienes, administración de casas, pagos, encargos de bolsas, gestión de pensiones, viudedades y orfandades, jubilaciones y asuntos de Deuda pública.
Salud, 8 y 10.
MADRID

J. R. Patiño, agente de negocios. Alfaqueque, 1. Sevilla. —*Cumplimientos de exhortos. Busca y envío de documentos notariales.—Certificados y partidas.—Se admiten representaciones de casas nacionales y extranjeras.*

Manuel Ruiz de la Rosa, *agente de negocios colegiado, habilitado de clases pasivas de la Península y Ultramar.* Arco de Santa María, 51 y 53, Madrid.

AGUARDIENTES (Fábrica de).

TORRES Y HERMANO (Adolfo de), Mendivil, 1, MALAGA.—*Gran destilería a vapor. Coñac puro de vino, Anisados, Ron, Ginebra, Licores. Exportación de vinos finos.*

APARATOS SANITARIOS

DAUNIS Y GRAU
Montesión, 19 — Barcelona.
Water closets, urinarios, lavabos, sifones, etc., del país y extranjeros.
Instalaciones completas.

ARBORICULTURA

MARIANO GAJÓN, Zaragoza. — *Arboles frutales, de paseos y carreteras, arbustos y toda clase de plantas. 18 primeros premios. Pídanse catálogos. Exportación.*

ARMAS (Fábricas de).

ALBERDI (Viuda ó hijos de Domingo), Eibar (Guipúzcoa) --*Fabricantes de armas de fuego. Constructor de toda clase de escopetas. Especialidad en escopetas superiores de uno y dos cañones de doble y triple cierre, con palanca entre gatillos.*

ORBEA hermanos y C.ía, en Eibar (Guipúzcoa).—*Fabricantes de armas de fuego y cartuchos de caza.—Especialidad en revólvers Smith et Wesson reformado.—Representante general,* D. Antonio Esnaola, Plaza del Angel, 18, principal, Madrid.

ARTÍCULOS DE METAL

CASALS Y COMPAÑÍA
10, Plaza del Angel, 10.
BARCELONA
Arañas y artículos de metal para iglesias.—Pilas para agua bendita, lamparitas y faroles para cementerio, especialidad de la casa.

BANCO

UNION BANK OF SPAIN AND ENGLAND, LD.
MADRID
Calle de Sevilla, núm. 2.
LONDRES
21, Old Broad Street.
Banca, giros, cuentas corrientes y depósitos con interés.

BANQUEROS

Hijos de P. L. Huidobro, *banqueros y comerciantes*, Tarifa, 6, Sevilla.

BAZARES

Bazar Sevillano. Ramos hermanos, Tetuán, 10, Sevilla. *Perfumes y objetos de fantasía y arte.*

SIGLO (EL)

Grandes almacenes de CONDE, PUERTO Y COMPAÑÍA, Rambla de los Estudios, 5 y 7, y Xuclá, 10 y 12.—Barcelona.—*Inmenso y variado surtido de todos los artículos concernientes á las secciones de Abaniquería, Alfombras, Bisutería, Batería de cocina, Confecciones, Camisería, Corbatería, Corsés, Cortinajes, Coronas fúnebres, Efectos de escritorio, Efectos de viaje, Fumistería, Ferretería, Géneros de punto, Guantería, Joyería, Juguetes, Lencería, Lampistería, Loza y cristal. Lutos, Mercería, Manguitos, Muebles, Óptica, Pañolería, Paraguas, Perfumería, Ropa blanca, Relojería, Sedería, Sombreros para señora, Sastrería, Zapatería, artículos del Japón é Impresiones.*

CAFÉS

Cognac Pedro Domecq, Jerez de la Frontera.

CALES Y CEMENTOS

JUAN CAMPINS Y HUERTA, Cortes, 209, Barcelona.—*Único y exclusivo concesionario para España y Portugal de las mas acreditadas marcas de Francia, Bélgica é Inglaterra. Cal eminentemente hidráulica: grapier gris y blanco; portlands artificiales especiales para la construcción de mosaicos, aceras, pavimentos, etc. Precios excepcionales.*

CAMAS

Gran Bazar *de camas y colchones de muelles*, Plaza de la Cebada, 1, Madrid.

CANTERAS DE MARMOL

N. ARAMBARRI Y C.ª

Azcoitia (Guipúzcoa).

Grandes canteras de mármoles de diversos colores.—Mármoles en bruto y labrados.—Fábrica de aserrar; máquinas de pulir; tornos y lapidarios para toda clase de trabajos, tal como embaldosados, fuentes, lápidas, panteones, altares, peldaños, columnas, balaustres, chimeneas, etc.

COCINAS ECONÓMICAS

JUDERÍAS

Coso, 29, Zaragoza.—*Cocinas económicas, sistemas perfeccionados, caloríferos y carbones minerales.* Francisco Juderías, Coso, 29.—*Relojería y artículos fantasía en metal blanco.*

COCHES (Constructor de).

JUAN REYNÉS
fabricante de carruajes.
BARCELONA 1888
MEDALLA DE ORO
Consejo de Ciento, 461 y 463.
BARCELONA

COGNAC

Cognac Pedro Domecq, Jerez de la Frontera.

COLCHONES DE MUELLES (Fábrica de).

A. MERCADAL

Plaza de la Cebada, 1, Madrid.
Gran bazar de camas y colchones de muelles.

COMISIONISTAS

LAFUENTE (LEONARDO)
Comisionista de vinos, cereales, quesos y azafran, San Clemente (Cuenca).

Manjarrés (B.), Sierra, 17, Bilbao.—*Comisiones, consignaciones, tránsitos y representación de varias fábricas españolas y extranjeras.*

COMISIONISTA REPRESENTANTE

Emilio OSTALÉ

Comisiones y representaciones con garantías, Torre Nueva, 39, principal, Zaragoza.

CONSERVAS ALIMENTICIAS (Fábricas de).

Albo y Arredondo, Santoña (Santander).—*Fabricación de toda clase de conservas de pescados y escabeches. Exportación para España y Ultramar. Grandes parques de ostricultura en la bahía de Santoña.*

LA CUBANA
FÁBRICA
DE CONSERVAS ALIMENTICIAS
DE
LÓPEZ Y COMPAÑÍA
Cuesta de la Palloza, 9.
CORUÑA
Depósito en la Habana
SEÑORES LOREDO Y PEREZ

DROGUERIA

FELIPE KUPFER

Ronda de S. Pedro, 30.
BARCELONA

Casa comercio de drogas. Especialidad en colores de anilina para algodón, lana, seda, papel, cuero, etc.

EFECTOS FÚNEBRES

«LA SOLEDAD»

Desengaño, número 10.
MADRID
EMPRESA FÚNEBRE

EFECTOS DE VIAJE (Fábrica de).

LA CONCEPCIÓN

Cajas para camarotes, baúles, maletas y demás efectos de viaje.
No comprar ninguno de estos artículos sin antes ver los económicos precios a que vende esta fábrica.
8, FUENCARRAL, 8
MADRID

SEÑAS PARA CONSERVAR

NOMBRES	SEÑAS	Número.

Caridad bien ordenada empieza por uno mismo.

SEÑAS PARA CONSERVAR

NOMBRES	SEÑAS	Número.

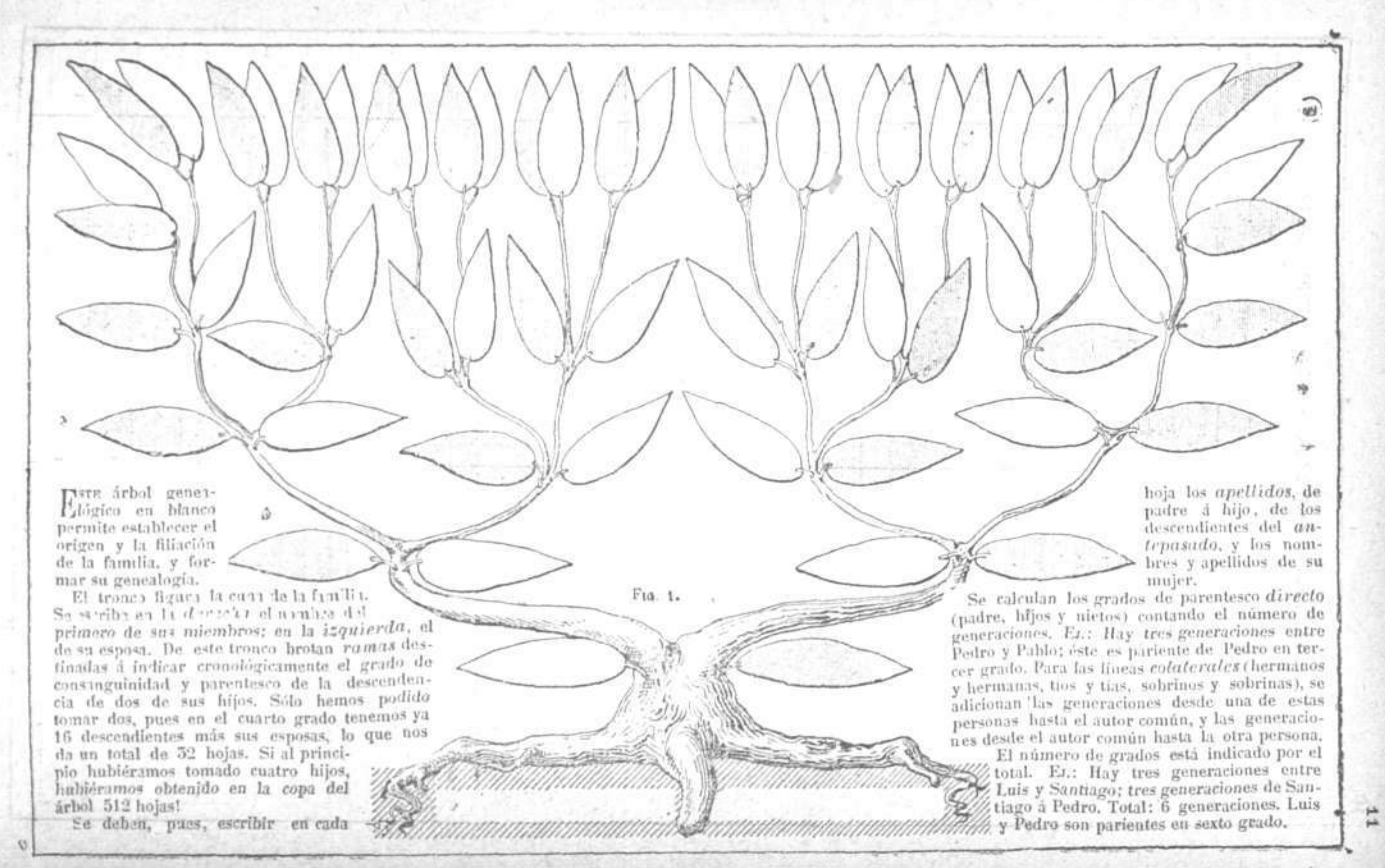


Fig. 1.

Este árbol genealógico en blanco permite establecer el origen y la filiación de la familia, y formar su genealogía.

El tronco figura la cuna de la familia. Se escribe en la *derecha* el nombre del *primero de sus miembros*; en la *izquierda*, el de su esposa. De este tronco brotan *ramas* destinadas á indicar cronológicamente el *grado* de consanguinidad y parentesco de la descendencia de dos de sus hijos. Sólo hemos podido tomar dos, pues en el cuarto grado tenemos ya 16 descendientes más sus esposas, lo que nos da un total de 32 hojas. Si al principio hubiéramos tomado cuatro hijos, hubiéramos obtenido en la *copa* del árbol 512 hojas!

Se deben, pues, escribir en cada hoja los *apellidos*, de padre á *hijo*, de los descendientes del *antepasado*, y los nombres y apellidos de su mujer.

Se calculan los grados de parentesco *directo* (padre, hijos y nietos) contando el número de generaciones. Ej.: *Hay tres generaciones* entre Pedro y Pablo; éste es pariente de Pedro en tercer grado. Para las líneas *colaterales* (hermanos y hermanas, tíos y tías, sobrinos y sobrinas), se adicionan las generaciones desde una de estas personas hasta el autor común, y las generaciones desde el autor común hasta la otra persona. El número de grados está indicado por el total. Ej.: Hay tres generaciones entre Luis y *Santiago*; *tres generaciones* de Santiago á Pedro. Total: 6 generaciones. Luis y Pedro son parientes en sexto grado.

Fig. 2

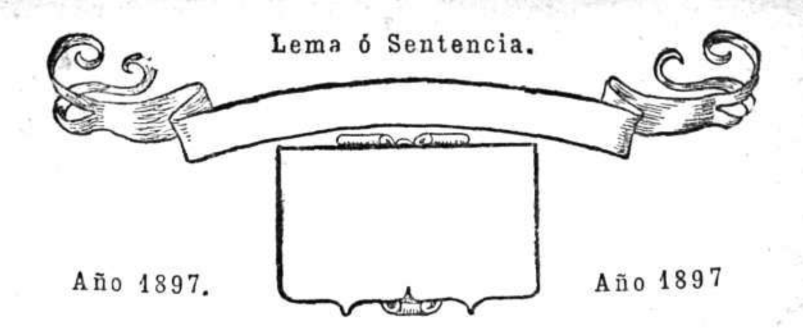
CUADRO GENEALÓGICO INDICANDO LOS GRADOS DE PARENTESCO



CRÓNICA DE LA FAMILIA

NACIMIENTO	BAUTISMO ....
DESTETE	PRIMERA COMUNIÓN ....
PRIMER DIENTE	BODAS ....
PRIMERA PALABRA	
PRIMER PASO	
TALLA DE LOS PADRES	ANIVERSARIOS ....
PESO DE LOS PADRES	
VACUNA	
TALLA DE LOS HIJOS	DÍAS QUE SE CELEBRAN ....
PESO DE LOS HIJOS	
VACUNA	

MEMENTO ....



CRÓNICA DE LA FAMILIA

CRÓNICA DE LA FAMILIA




NUESTRO PORVENIR

El secreto de mañana será siempre la gran preocupación de la humanidad.—He aquí lo que han leído en nuestro destino los hombres de Estado, los políticos, los historiadores, los sabios, los poetas:

A veces mutilada, pero como forjada y amartillada á hierro y fuego, nuestra noble patria ha visto derrumbarse en torno suyo más de una poderosa dominación cuya hegemonía había parecido eterna. Recogida sobre sí misma, agrupando rápidamente al rededor del centro la actividad de sus provincias, es en la actualidad la nación más antigua viviente en el mundo, y por mucho que digan los pesimistas de encargo, no se halla en modo alguno en la pendiente de su ruina.

Esta fuerza de supervivencia la debe Francia, no solamente á la energía del sentimiento patriótico que anima á los más humildes de sus hijos, á esa tradición nacional que desarrolla y sostiene á cada uno de nosotros, la debe igualmente á la imprescindible necesidad de la misión que desempeña entre las demás naciones y que le ha granjeado en todas épocas simpatías preciosas, concursos activos y perseverantes.

Si Francia llegara á desaparecer faltaría algo á la armonía del mundo, pues sigue siendo atenta y solícita guardadora de las ideas generosas y de esos grandes principios que sólo descansan en el derecho.

HANOTAUX.

-oo-

Es probable (yo entiendo que es indudable) que en Europa permanecerán los odios, los orgullos y las fronteras irreconciliables. Europa continuará agotando sus fuerzas en la preparación de la guerra... Y no servirá de nada que la miseria de los que sufren sea cada día más insufrible, que las cóleras de hoy se exasperen furiosas, que la sociedad, en una palabra, le dé la razón contra los destructores. Los Gobiernos repetirán el dicho de Luis XV: «Esto durará ciertamente lo que nosotros duremos; después de nosotros, el diluvio».

ERNESTO LAVISSE.

-oo-

Desarmar ó perecer: tal es, para las naciones europeas, el terrible dilema que hoy se impone.

Los armamentos cada día más numerosos, este es el microbio de la guerra sembrado á manos llenas y sin discontinuidad. Pues cuanto más el vecino ve al vecino armar, tanto más se cree en la obligación de armarse á su vez. Y esa carrera sin tasa en los armamentos continuará en la misma forma hasta extenuación, hasta aniquilamiento de fuerzas, hasta extinción de la vida. Me equivoco. Cuando los Gobiernos vean el vacío espantoso de sus arcas y se den cuenta de la imposibilidad de poderlas llenar por medio de nuevos impuestos — estando agotados todos los recursos y la capacidad impositiva de los países respectivos reducida á la nada,— se precipitarán con los ojos vendados en brazos de la guerra, con la esperanza de encontrar una salida á una situación insostenible.

DR. VIRCHOW.

-oo-

Los mares no separan, los mares reunen; los mares reunidos llegarán á ser en su reunión una bendición para los pueblos y una nueva cadena para la paz. Toda la fuerza acorazada que está en descanso en el puerto de Kiel es un símbolo de paz, de la cooperación de todos los pueblos civilizados de Europa, y así como dejamos vagar nuestra mirada sobre esos mares, miremos también la mar de los pueblos. Todos los corazones de los pueblos quieren la paz—están sedientos de ella.—La paz sola puede dar al comercio la fuerza y la riqueza.

GUILLERMO II.

-oo-

Los Gobiernos son pacíficos y los pueblos belicosos; sin el esfuerzo constante de los Gobiernos, los pueblos se echarían los unos sobre los otros. La probabilidad más próxima de una guerra se deberá á una proposición de desarme.

PRÍNCIPE DE BISMARCK.

-oo-

Vamos caminando hacia el reino ideal de la fraternidad y de la solidaridad social, proclamadas por la revolución. Tales son ó, mejor dicho, deben ser las consecuencias de la aplicación de la ciencia moderna á la moral y á la política.

Persiguiéndolas con un espíritu de moderación, de tolerancia, de justicia y de amor, su evolución legítima acarreará gradualmente y sin violencia una transformación completa de las sociedades humanas.

BERTHELOT.

-oo-

El pueblo no ha variado de gusto, pero ha variado de método. Si está siempre ávido de bienestar y de aseo, no pretende que se lo otorguen graciosamente, sino que quiere conquistarlos. Entra como revolucionario en el Estado, en el cual es el amo por la ley del número, y las reformas violentas que medita tienen todas por principio y por fin el derrumbamiento de las condiciones.

Sin duda alguna sólo hay sangre, ruina y luto al cabo de esa evolución furiosa: ¿pero quién entre esos desgraciados es capaz de darse cuenta de ello?

JULIO DELAFOSSE.

-oo-

¡Oh, la fe, la fe bendita y deliciosa!... Los que dicen: «La ilusión es dulce, es verdad, pero es una ilusión, y por tanto hay que destruirla en el corazón de los hombres», son tan insensatos como si suprimieran los remedios que calman y adormecen el dolor, con el pretexto que su efecto debe cesar en el instante de la muerte...

PEDRO LOTI.

CALENDARIO PERPETUO

VALEDERO DESDE EL VIERNES 15 DE OCTUBRE DE 1582 AL DOMINGO 31 DE DICIEMBRE DE 2000

El cuadro A, A° indica los *siglos*; los cuadros B, B° los *años corrientes*. Así es que para obtener 1895 tómese 1800 en la 5.ª columna del cuadro A° y 95 en la 8.ª en el cuadro B°. Siguiendo perpendicularmente la columna que contiene 1800 y horizontalmente la columna que contiene 95, se encuentra en la intersección de las dos la letra F en el cuadro C. Para saber en qué día cae el 1.° de junio de 1895, buscar en el cuadro del mes de junio el número 1. Seguir horizontalmente la columna hasta el encuentro de la columna vertical F en el cuadro rodeado de una línea negra. En la intersección de estas dos columnas se encuentra la letra S, es decir, *Sábado*. Los días están indicados con iniciales. El primero de junio de 1895 era, pues, un sábado.

Para los años bisiestos, las letras del cuadro C no sirven más que desde 1.° de marzo.

Para enero y febrero tómese la letra á la derecha de la que se encuentra por el método indicado más arriba.

EJEMPLO: *Encontrar el día que corresponde al 8 de enero de 1620. El cuadro C da D en la intersección de la columna vertical 1600 y de la línea horizontal 20. Siendo el año bisiesto y el mes de enero, entrará en el cuadro rodeado de líneas negras con la letra E. El 8 de enero de 1620 era un miércoles.*

O. GENTILHOMME.

A —— Siglos. —— A°

						1500
1600	—	1700	—	1800	—	1900

C

B																								
	6		17	23	28	34		45	A	B	C	D	E	F	G	51	56	62		73	79	84	90	B°
1	7	12	18		29	35	40	46	G	A	B	C	D	E	F		57	63	68	74		85	91	96
2		13	19	24	30		41	47	F	G	A	B	C	D	E	52	58		69	75	80	86		97
3	8	14		25	31	36	42		E	F	G	A	B	C	D	53	59	64	70		81	87	92	98
	9	15	20	26		37	43	48	D	E	F	G	A	B	C	54		65	71	76	82		93	99
4	10		21	27	32	38		49	C	D	E	F	G	A	B	55	60	66		77	83	88	94	
5	11	16	22		33	39	44	50	B	C	D	E	F	G	A		61	67	72	78		89	95	100

ENERO					FEBRERO					A	B	C	D	E	F	G	MARZO					ABRIL					
1	8	15	22	29		5	12	19	26	D	S	V	J	Mi	Ma	L		5	12	19	26		2	9	16	23	30
2	9	16	23	30		6	13	20	27	L	D	S	V	J	Mi	Ma		6	13	20	27		3	10	17	24	
3	10	17	24	31		7	14	21	28	Ma	L	D	S	V	J	Mi		7	14	21	28		4	11	18	25	
4	11	18	25		1	8	15	22	29	Mi	Ma	L	D	S	V	J	1	8	15	22	29		5	12	19	26	
5	12	19	26		2	9	16	23		J	Mi	Ma	L	D	S	V	2	9	16	23	30		6	13	20	27	
6	13	20	27		3	10	17	24		V	J	Mi	Ma	L	D	S	3	10	17	24	31		7	14	21	28	
7	14	21	28		4	11	18	25		S	V	J	Mi	Ma	L	D	4	11	18	25		1	8	15	22	29	

MAYO					JUNIO					A	B	C	D	E	F	G	JULIO						AGOSTO				
	7	14	21	28		4	11	18	25	D	S	V	J	Mi	Ma	L		2	9	16	23	30		6	13	20	27
1	8	15	22	29		5	12	19	26	L	D	S	V	J	Mi	Ma		3	10	17	24	31		7	14	21	28
2	9	16	23	30		6	13	20	27	Ma	L	D	S	V	J	Mi		4	11	18	25		1	8	15	22	29
3	10	17	24	31		7	14	21	28	Mi	Ma	L	D	S	V	J		5	12	19	26		2	9	16	23	30
4	11	18	25		1	8	15	22	29	J	Mi	Ma	L	D	S	V		6	13	20	27		3	10	17	24	31
5	12	19	26		2	9	16	23	30	V	J	Mi	Ma	L	D	S		7	14	21	28		4	11	18	25	
6	13	20	27		3	10	17	24		S	V	J	Mi	Ma	L	D	1	8	15	22	29		5	12	19	26	

SEPTIEMBRE					OCTUBRE					A	B	C	D	E	F	G	NOVIEMBRE					DICIEMBRE					
	3	10	17	24	1	8	15	22	29	D	S	V	J	Mi	Ma	L		5	12	19	26		3	10	17	24	31
	4	11	18	25	2	9	16	23	30	L	D	S	V	J	Mi	Ma		6	13	20	27		4	11	18	25	
	5	12	19	26	3	10	17	24	31	Ma	L	D	S	V	J	Mi		7	14	21	28		5	12	19	26	
	6	13	20	27	4	11	18	25		Mi	Ma	L	D	S	V	J	1	8	15	22	29		6	13	20	27	
	7	14	21	28	5	12	19	26		J	Mi	Ma	L	D	S	V	2	9	16	23	30		7	14	21	28	
1	8	15	22	29	6	13	20	27		V	J	Mi	Ma	L	D	S	3	10	17	24		1	8	15	22	29	
2	9	16	23	30	7	14	21	28		S	V	J	Mi	M	L	D	4	11	18	25		2	9	16	23	30	

EL AÑO 1897

(PRIMERO DESPUES DEL BISIESTO, 365 DIAS; 52 SEMANAS Y UN DIA)

Años no bisiestos *(febrero tiene 28 dias)*: 1881, 82, 83, 85, 86, 87, 89, 90, 91, 93, 94, 95, 97, 98, 99.

Años bisiestos *(febrero tiene 29 dias)*: 1880, 1884, 1888, 1892, 1896, 1900.

La Cronología para 1897.—El año astronómico, religioso y civil para 1897.—La concordancia de los calendarios en 1897.—Cómo leer nuestros mapas celestes.—Iluminacion por la Luna durante las noches de 1897.—Hora de la pleamar en una playa cualquiera.

LA CRONOLOGÍA PARA 1897

EL AÑO 1897 *de la era vulgar (que principia con el nacimiento de J.-C. en el Calendario Gregoriano, establecido en octubre de 1582, el único legal desde 1806) corresponde al año:*

6610 del periodo Juliano de Scaliger, que comprende todos los tiempos históricos.
5897 de la creación del mundo, según los cálculos basados sobre los libros sagrados.
5657 del Calendario Judío moderno, que ha empezado el martes 8 de septiembre de 1896. El año 5658 empieza el miércoles 22 de septiembre de 1897.
4241 desde el diluvio universal. Usserio aumenta esta cifra en cuatro años.
2673 de las Olimpiadas. El 1.er año de la 669.a Olimpiada empieza en julio de 1897.
2650 de la fundacion de Roma.
2644 desde la era de Nabonasar.
1897 del Calendario Juliano ó ruso, que empieza el lunes 13 de enero.
1864 de la muerte de Jesucristo.
1827 de la destrucción de Jerusalem.
1313-1314 de la Hégira. El año 1314 ha empezado el viernes 12 de junio de 1896. El año 1315 empieza el miércoles 2 de junio de 1897, según el uso de Constantinopla.
257 de la fundacion de la imprenta del Louvre.
380 de la reforma de Lutero.
367 de la confesión de Augsburgo.
121-122 de la independencia de los Estados Unidos de América. El año 121 ha empezado el 4 de julio de 1896.
105-106 del Calendario Republicano francés. El año 105 ha empezado el 22 de septiembre de 1896. El año 106 empieza el 22 de septiembre de 1897.
21-22 de la restauración de la Monarquía española.

Comienzo de las Estaciones.

HEMISFERIO BOREAL		HEMISFERIO AUSTRAL	HEMISFERIO BOREAL		HEMISFERIO AUSTRAL
Primavera	20 marzo á 8 h. 1 m. m.	Otoño.	Otoño.	22 sept. á 6 h. 34 m. n.	Primavera
Verano.	21 junio á 4 h. 8 m. m.	Invierno.	Invierno.	21 dic. á 12 h. 57 m. t.	Verano.

Meses de 31 días.—Enero, marzo, mayo, julio, agosto, octubre, diciembre.

Mitad del año. 2 de julio á las 12 del día.

Meses de 30 días.—Abril, junio, septiembre, noviembre. Mes de 28 días.—Febrero.

El año comienza el viernes 1.º de enero y termina el viernes 31 de diciembre.

Los dias más largos del año.

FECHAS	SOL		DURACIÓN del crepúsculo.		DURACIÓN			
	Sale.	Pónese.	Civil.	Astro.º	Día solar.	Noche solar.	Día civil.	Noche civil.
19 junio	4 h. 29 m.	7 h. 33 m.	38 m.	2 h. 9 m.	15 h. 4 m.	8 h. 56 m.	14 h. 26 m.	8 h. 18 m.
20 —	4 29	7 33	38	2 9	15 4	8 56	14 26	8 18
21 —	4 30	7 33	38	2 9	15 3	8 57	14 25	8 19

Los dias más cortos del año.

FECHAS	Sale.	Pónese.	Civil.	Astro.º	Día solar.	Noche solar.	Día civil.	Noche civil.
20 diciembre	7 h. 20 m.	4 h. 36 m.	36 m.	1 h 43 m.	9 h. 16 m.	14 h. 44 m.	9 h. 52 m.	15 h. 20 m.
21 —	7 20	4 36	36	1 43	9 16	14 44	9 52	15 20
22 —	7 20	4 37	36	1 43	9 17	14 43	9 53	15 19

Epoca de las cosechas en nuestro globo.

Enero: Australia, República Argentina, Chile, Nueva Zelanda.—*Marzo*: Indias Orientales, Alto Egipto.—*Abril*: Bajo Egipto, Chipre, Siria, Asia Menor, Persia, Cuba.—*Mayo*: Argelia, Asia continental, Japón, Tejas, Florida.—*Junio*: España, Francia meridional, Portugal, Italia, Grecia, Turquía, California, Oregón, Luisiana, Misisipí, Alabama, Georgia, Carolina, Tennese, Virginia, Kentucky, Kansas, Arkansas, Utah, Colorado, Misuri.—*Julio*: Francia, Inglaterra (parte meridional), Suiza, Alemania, Austria, Hungría, Principados danubianos, Rusia meridional, Nebraska, Minesota, Wisconsin, Jowa, Indiana, Michigan, Chio, Nueva York, Nueva Inglaterra, Alto Canadá.—*Agosto*: Bélgica, Holanda, Dinamarca, Polonia, Bahía de Hudson, Bajo Canadá, Colombia inglesa, Manitoba.—*Septiembre* y *Octubre*: Escocia, Suecia, Noruega, Rusia septentrional.—*Noviembre*: Perú, Africa austral.—*Diciembre*: Birmania.

No digáis mal del año hasta que sea pasado.

EL AÑO ASTRONÓMICO PARA 1897

Cuadro de los signos y abreviaturas.

Fases de la Luna.

L. N. Luna nueva.	L. Ll. Luna llena.
C. C. Cuarto creciente.	C. M. Cuarto menguante.

☉ El Sol. **Planetas.** La Tierra ♁ y su satélite la Luna ☾

Inferiores.	*Superiores.*		
☿ Mercurio.	♂ Marte.	♃ Júpiter.	♅ Urano.
♀ Venus.	Planetas telescop.	♄ Saturno.	♆ Neptuno.

Abreviaturas.

h. hora. } de tiempo		N.e n. noche.
m. *minuto.*		N. norte.
s. segundo		S. sur.
o grado. } de arco		E. este.
' minuto.		O. oeste.
" segundo		★ estrella.
M. m. mañana.		Mag. magnitud.
T. t. tarde.		

Signos del Zodíaco.

1 ♈ Aries. . . . . 0°	5 ♌ Leo. . . . . 120°	9 ♐ Sagitario. . . . 240°
2 ♉ Tauro. 30	6 ♍ Virgo. 150	10 ♑ Capricornio. . . . 270
3 ♊ Géminis. 60	7 ♎ Libra. 180	11 ♒ Acuario. 300
4 ♋ Cáncer. 90	8 ♏ Escorpio. 210	12 ♓ Piscis. 330

Aspectos.

☌ = Conjunción de 2 astros. La diferencia de sus longitudes geocéntricas es	0°
□ = Cuadratura de 2 astros. — — —	90
☍ = Oposición de 2 astros. — — —	180

☊ = *Nodo ascendente.* ☋ = *Nodo descendente.* AR = *Ascensión recta.* D = Declinación.

El Zodíaco y las Estaciones.

El Zodíaco es una zona celeste ABCD de 17° de anchura, atravesada en su centro por la *eclíptica* (rastro de la carrera que sigue el Sol) (figura 3); forma una especie de círculo ideal, que indica la región del cielo en donde se efectúan los movimientos del Sol y de los planetas. En esta figura, que sólo representa la apariencia de las cosas, el orden natural está *invertido. La Tierra* está inmóvil en el centro del sistema, y *el Sol gira á su al rededor recorriendo los* signos del Zodíaco. *Nuestra figura lo representa en enero, en,* Acuario.

Esta zona debe su nombre á que la mayor parte de las constelaciones (*son* 12) representan animales (del griego *zodia, animales pequeños*), y parece que han sido escogidos para recordar el orden de las labores de los campos. Esta zona es, por decirlo así, la pista donde se mueven los planetas de nuestro sistema solar. A partir del punto vernal ♈, origen de Aries, se ha dividido esta región en 12 partes iguales de 30° (30 × 12 = 360°), que son los *signos del Zodíaco* ó casas del Sol (en astrología).

La invención del Zodíaco es generalmente atribuída á los egipcios. La verdad es que esta invención se remonta á los tiempos más remotos, y pasó con los demás conocimientos de la India á los egipcios. En la época en que el Zodíaco fué inventado por los aryas (indios), los animales simbólicos que lo caracterizan correspondían á las labores de los campos. Por efecto de los movimientos retrógrados (precesión de los equinoccios), el Sol ha ocupado en el transcurso de las edades, en la época del solsticio de verano, diversos signos sucesivos; pero la mayor parte de estos símbolos han sido escogidos cuando el Sol estaba en la primavera en Tauro, *en verano en Leo* (hace cinco ó seis mil años). Aries y Tauro *empezaban en primavera.* Géminis, en los antiguos Zodíacos, estaba representado por dos cabras. Cáncer anuncia que al entrar en este signo el Sol empieza á retroceder. El signo de *Leo corresponde* á los calores. Virgo simboliza las mieses; Libra, la igualdad de los días y de las noches; Escorpio, las enfermedades frecuentes en esta época; Sagitario, los placeres de la caza. Capricornio indica que el Sol sube hacia los signos superiores. Acuario es el signo del período de las lluvias, y Piscis el de la pesca.

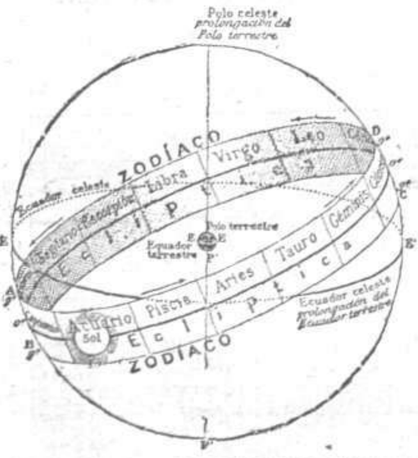


Fig. 3.—Marcha del Sol en los signos del Zodíaco.

Puesto que el Sol parece moverse en la eclíptica, atraviesa, por tanto, sucesivamente los 30° que corresponden á cada signo. Cada paso constituye, pues, lo que se llama la *entrada* del Sol en un signo cualquiera del Zodíaco. Las distintas estaciones no tienen todas la misma duración. Esto se debe á que la órbita aparente del Sol no es circular y á que la Tierra no ocupa el centro. Actualmente, la duración media de la primavera es de 92 d. 21 h.; la del verano, de 93 d. 14 h.; la del otoño, de 89 d. 19 h., y la del invierno, de 89 d.

Entrada del Sol ⊙ en: — Estancia.

Capricornio.	21 dic. 1896,	7 h. 14 m. M.	29 d.	10 h.	58 m.	Invierno (la declinación austral pasa de 23º 27' á 0º 0').
Accario. . .	19 en. 1897,	5 h. 52 m. T.	29	14	20	
Piscis. . . .	18 feb. 1897,	8 h. 12 m. M.	29	25	49	*Duración*. . . 89 d. 0 h. 47 m.
Aries. . . .	20 mar. 1897,	8 h. 1 m. M.	30	11	51	Primavera (la declinación boreal pasa de 0º 0' á 23º 27').
Tauro. . . .	19 abr. 1897,	7 h. 52 m. N.	30	23	55	
Géminis. . .	20 may. 1897,	7 h. 45 m. N.	31	8	25	*Duración*. . . 92 d. 20 h. 7 m.
Cáncer. . .	21 jun. 1897,	4 h. 8 m. M.	31	10	55	Verano (la declinación boreal pasa de 23º 27' á 0º 0').
Leo.	22 jul. 1897,	3 h. 1 m. T.	31	6	58	
Virgo. . . .	22 agos. 1897,	9 h. 59 m. N.	30	20	55	*Duración*. . 93 d. 14 h. 26 m.
Libra. . . .	22 sept. 1897,	6 h. 54 m. T.	30	8	56	Otoño (la declinación austral pasa de 0º 0' á 27º 27').
Escorpio. . .	23 oct. 1897,	3 h. 6 m. M.	29	20	55	
Sagitario. .	21 nov. 1897,	11 h. 59 m. N.	29	12	58	*Duración*. . 89 d. 18 h. 27 m.
Capricornio.	21 dic. 1897,	12 h. 57 m. T.				

Los eclipses en 1897

Hay dos eclipses de Sol y ninguno de Luna.

1.º de febrero.—Eclipse anular de Sol, invisible en España, observable en el Océano Pacífico, Américas Central y del Sur é islas de la Polinesia, de las 5 h. 8 m. (tiempo de Madrid) de la tarde á las 10 h. 35 m. de la noche. En Cuba y Puerto Rico será visible como parcial.

29 de julio.—Eclipse anular de Sol, invisible en España, observable desde el Océano Atlántico, gran parte de América y pequeña porción del Océano Pacífico, de las 12 h. 47 m. (tiempo de Madrid) de la tarde á las 6 h. 37 m. de la misma. En Cuba y Puerto Rico será visible como parcial.

Duración del día en 1897.

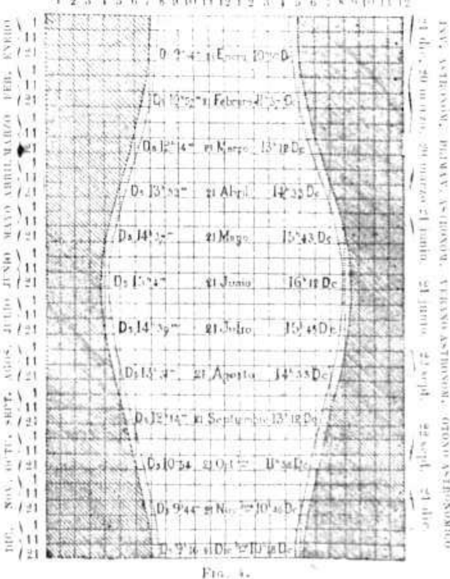


Fig. 4.

El *día solar natural*, ó tiempo transcurrido entre dos pasos consecutivos del Sol por un mismo meridiano, se divide en nuestras latitudes en dos porciones ó intervalos, representados por los tiempos que dicho astro está sobre el horizonte y debajo de este plano. A la porción del día durante la cual el Sol está sobre el horizonte, ó al tiempo comprendido entre la salida y puesta inmediata siguiente de este astro, se llama *día solar artificial*, ó sencillamente *día solar*; y al tiempo transcurrido entre la puesta del Sol y su salida inmediata siguiente, se llama *noche*.

Antes que el Sol salga y después de puesto ilumina directamente con sus rayos las regiones superiores de la atmósfera, y por reflexión toda ella, dando lugar al fenómeno de los *crepúsculos*. Considéranse el crepúsculo civil y el astronómico. El primero empieza por la mañana y acaba por la tarde, cuando el Sol se halla 6º debajo del horizonte; y el segundo, cuando dicho astro está 18º debajo del mismo plano.

Lo que vulgarmente se llama *día*, tiempo que dura la claridad de la luz solar, se compone del día artificial ó solar más los crepúsculos.

El grabado adjunto da para la latitud de Madrid la duración de la noche, del día solar y del día vulgar. Indícanse las horas del día en la primera línea horizontal, y los días, de 10 en 10, están inscritos á la izquierda del dibujo en columna vertical. El 21 de enero, por ejemplo, la duración del día artificial ó solar es de 9 h 46 m.; la del día vulgar, 10 horas 50 m.

Este dibujo, hecho con arreglo al método gráfico de Carlier, puede trazarse para una latitud cualquiera, deduciendo de las salidas y puestas dadas en este Almanaque para Madrid las correspondientes á la latitud en cuestión por medio de la tabla págs. 28 á 33.

Los Planetas.

Los planetas (de la palabra griega *planetes*, errante) son unos astros opacos que giran al rededor de su eje, describiendo órbitas elípticas poco excéntricas en derredor del Sol, del cual reciben luz y calor.

A simple vista se parecen á las estrellas, pero su luz es más igual y algo más débil, y vistos con el telescopio aparecen como pequeños discos iluminados. En su aspecto exterior se reconocen por su luz débil y serena, que es una consecuencia de que no tienen luz propia, como el Sol y las estrellas fijas, sino que por ser opacos no hacen más que reflejar la luz que reciben del Sol; por esto, vistos con el telescopio, aparecen como discos iluminados ó como medias lunas, presentando verdaderas fases.

Los planetas se dividen en tres grupos. Cuatro *interiores:* Mercurio (se le dió el nombre de Mercurio, mensajero de los dioses, según la fábula, por su proximidad al Sol), Venus (es el nombre de la diosa de la hermosura, según la Mitología, y se aplica á este planeta por su belleza), la Tierra y Marte (era el dios de la guerra, según la Mitología, y se aplicó á este planeta por el color de sangre que tiene su luz); más de doscientos *asteroides ó pequeños planetas* entre Marte y Júpiter, y cuatro *exteriores:* Júpiter (el dios del cielo, según la fábula), Saturno (por tener una luz pálida, lívida y azulada, se le dió el nombre de Saturno, al cual estaba consagrado el plomo), Urano (de la palabra griega *uranos*, cielo, por su luz azulada) y Neptuno (de Neptuno, dios de las aguas, por su luz verdosa).

Los planetas *medianos ó interiores*, así llamados porque son los más próximos al Sol, se distinguen por el corto período de su revolución al rededor de éste, que no llega á dos años; por la larga duración relativa de su movimiento de rotación (unas veinticuatro horas), y también por su gran densidad, próximamente igual á la de la Tierra.

Visibilidad de los planetas en 1897.

FECHAS	MERCURIO ☿ Merid.	VENUS ♀ Merid.	MARTE ♂ Merid.	JÚPITER ♃ Merid.	SATURNO ♄ Merid.
En. 1.º	1h22m t	5h 0m t	9h57m t	4h 4m m	8h56m m
— 15	1 5	5 7	8 56	5 7	8 7
Feb. 1.º	10 54 m	5 8	7 56	1 55	7 5
— 15	10 28	3 5	7 16	12 53	6 12
Mar. 1.º	10 45	2 58	6 45	11 47 n	5 19
— 15	11 15	2 45	6 15	10 46	4 24
Abr. 1.º	12 5 t	2 6	5 41 t	9 53	3 16
— 15	12 55	1 8	5 17	8 55	2 18
May. 1.º	1 17	11 55 m	4 51	7 51	1 11
— 15	12 51	10 20	4 29	6 38 t	12 12
Jun. 1.º	10 57 m	9 26	4 2	5 36	10 56 n
— 15	10 26	9 5	3 40	4 48	9 57
Jul. 1.º	10 54	8 52	3 14	5 53	8 51
— 15	12 5 t	8 52	2 51	3 7	7 54
Ag. 1.º	1 14	8 59	2 25	2 12	6 47 t
— 15	1 37	9 10	2 1	1 28	5 55
Sep. 1.º	1 32	9 25	1 33	12 54	4 49
— 15	12 58	9 38	1 12	11 50 m	3 57
Oct. 1.º	10 55 m	9 50	12 48	11 0	3 0
— 15	10 52	9 59	12 29	10 16	2 10
Nov. 1.º	11 28	10 9	12 7	9 21	1 11
— 15	12 1 t	10 19	11 52 m	8 56	12 22
Dic. 1.º	12 44	10 54	11 37	7 42	11 27 n
— 15	1 19	10 51	11 25	6 54	10 59

EXPLICACIÓN.—La parte sombreada indica la presencia de los planetas sobre el horizonte de Madrid ó de cualquier punto de la Península, siendo *estrellas de la mañana ó de la tarde* según que dicha parte sombreada está á la izquierda ó á la derecha de la línea media de la *faja en que está* hecha la representación; la cual línea viene á representar el meridiano, por el que pasan antes de m. d. en el primer caso, y después en el segundo. Así, porque el 1.º de septiembre Mercurio, Marte y Saturno son estrellas de la tarde, y pasan por el meridiano á la 1^h32^m, 1^h33^m y 4^h49^m de la tarde respectivamente; Venus es estrella de la mañana, y cruza el mismo plano meridiano á las 9^h25^m de la mañana, y Júpiter es invisible por quedar envuelto entre los rayos solares, pues pasa por el meridiano poco más de media hora, á las 12^h54^m, después que el Sol.

FIGS. 5 Á 9.

Nieblas en alto, aguas en bajo.

EL AÑO RELIGIOSO PARA 1897

El año católico romano.

CÓMPUTO ECLESIÁSTICO PARA FIJAR LA ÉPOCA DE LA FIESTA DE PASCUA DE RESURRECCIÓN

Las fiestas de la Iglesia Católica Romana son *fijas* las unas, es decir, que siempre tienen lugar la misma fecha, y hay otras que son *movibles*, es decir, dependientes de la Pascua de Resurrección.

Aureo número	17
Epacta	26
Ciclo solar	2
Indicción romana	10
Letra dominical	C
Letra del martirologio romano	G

En el cuadro adjunto, las fiestas movibles van de *cursiva*.

Fiestas fijas y movibles.

ENERO	ABRIL	JULIO	OCTUBRE
1. La Circ. del Señor. 6. Adoración de los Reyes. 23. S. Ildefonso, días de S. M. el Rey.	11. *Domingo de Ramos* 16. *Viernes Santo.* 18. *Pascua de Resurrección.* 25. *Cuasimodo.*	21. Cumpleaños de S. M. la Reina Regente D.ª María Cristina. 24. Días de S. M. la Reina Regente D.ª María Cristina. 25. Santiago, apóstol.	3. *Santo Rosario.*
FEBRERO	MAYO	AGOSTO	NOVIEMBRE
2. Purificación de Nuestra Señora. 14. *Domingo de Septuagésima.* 21. *Sexagésima.* 28. *Quincuagésima.*	2. Fiesta nacional. 15. S. Isidro, labrador, patrón de Madrid 17. Cumpleaños de S. M. el Rey don Alfonso XIII. 27. *Ascensión.*	6. Transfiguración del Señor. 15. Asunción de Nuestra Señora.	1. Todos los Santos. 21. Presentación de Nuestra Señora. 28. 1.er *Domingo de Adviento.*
MARZO	JUNIO	SEPTIEMBRE	DICIEMBRE
3. *Ceniza.* 7, 14, 21, 28.—1.º, 2.º, 3.º y 4.º *Domingo de Cuaresma.* 19. S. José. 25. Anunciación de Nuestra Señora. 10, 12, 13. **Cuatro témporas.**	6. *Pentecostés.* 13. *Stma. Trinidad.* 17. *Santísimo Corpus Christi.* 24. S. Juan Bautista. 29. S. Pedro y S. Pablo. 9, 11, 12. **Cuatro témporas.**	8. Natividad de la Virgen. 15, 17, 18. **Cuatro témporas.**	5. 2.º *Domingo de Adviento.* 8. Purísima Concepción. 12. 3.er *Domingo de Adviento.* 19. 4.º *Domingo de Adviento.* 25. Natividad de Nuestro Señor. 15, 17, 18. **Cuatro témporas.**

Se saca ánima.

14 de febrero.
9, 20, 21 y 28 de marzo.
9, 10 y 21 de abril.
10 y 12 de junio.

Vigilias y ayunos.

17 abril (Resurrección, 18 abril).
26 mayo (Ascensión, 27 mayo).
5 junio (Pentecostés, 6 junio).
14 agosto (Asunción, 15 agosto).
31 octubre (Todos los Santos, 1.º noviembre).
24 diciembre (Natividad, 25 diciembre).

El año ortodoxo ruso y griego.

Hasta el año 1900, las fiestas fijas de la Iglesia ortodoxa tendrán una diferencia de doce días sobre las de la Iglesia romana.

En cuanto á las fiestas movibles, que están reguladas sobre la época de la fiesta de Pascua, coincidirán rara vez con las de la Iglesia romana.

Principales fiestas del Calendario ruso.

1/13	*Enero.* .	Comienzo del año.
6/18	*Enero.* .	Teofanía (Epifanía).
2/14	*Febrero.*	Purificación.
22/6	*Febrero. Marzo.* .	Primer día de Cuaresma.
9/21	*Marzo.* .	Los 40 mártires.
25/6	*Marzo. Abril.* .	Anunciación de Teotokos.
6/18	*Abril.* . .	Ramos.
11/23	*Abril.* . .	Viernes mayor.
13/25	*Abril.* . .	Pascua.
23/5	*Abril. Mayo.* .	San Jorge.
9/21	*Mayo.* .	Translación de las cenizas de San Nicolás.
20/1	*Mayo. Junio.* .	Ascensión.
30/11	*Mayo. Junio.* .	Trinidad.
29/11	*Junio. Julio.* .	San Pedro y San Pablo.
1/13	*Agosto.* .	1.er día de ayuno de Teotokos.
6/18	*Agosto.* .	Transfiguración.
15/27	*Agosto.* .	Rep. de Teotokos (Asunción).
29/10	*Agosto. Septiem.*	Degollación de San Juan Bautista.
8/20	*Septiem.*	Natividad de la Virgen.
14/26	*Septiem.*	Exaltación de la Cruz.
26/8	*Septiem. Octubre.* .	Muerte de San Juan.
21/3	*Noviem. Diciemb.*	Presentación de Teotokos.
6/18	*Diciemb.*	San Nicolás.
25/6	*Diciemb. Enero.* .	Natividad de Nuestro Señor.

El año protestante.

1 *enero.* . .	Año nuevo.
6 — . .	Epifanía.
3 *marzo.* . .	Ceniza.
4 *abril.* . . .	Pasión.
11 *abril.* . . .	Ramos.
16 — . . .	Viernes Santo.
18 — . . .	Pascua.
27 *mayo.* . .	Ascensión.
6 *junio* . .	Pentecostes.
7 *noviem.*	F. de la Reforma.
25 *diciem.* .	Nativ. de Nuestro Señor.

El año israelita.

Las fiestas principian la víspera de los días indicados, á la hora fijada para el oficio de la noche; las fiestas marcadas con una estrella (*) son de rigurosa observancia.

FECHAS ISRAELITAS Año 5657.		FECHAS GREGORIANAS Año 1897.
1 *Tebeth* . . .	29 días	1 enero.
1 *Schebat* . .	30 días	4 —
1 *Adar*	29 días	3 febrero
13 *Veadar* . .	Taanit-Esther.—Ayuno de Esther	17 marzo.
14 —	Purim (Fiesta de las Suertes)	18 —
15 —	Suzán Purim	19 —
1 *Nissán* . . .	30 días	3 abril.
14 —	Víspera de Pascua . .	16 —
15 —	Pesah.—Pascua * . . .	17 —
16 —	— 2.º día.—Fiesta de los Azimos *	18 —
21 —	— 7.º día	23 —
22 —	— 8.º día.—Pascua cerrada .	24 —
1 *Iyar*	29 días *	3 mayo.
18 —	33.º día del Omer . . .	20 —
1 *Siwán* . . .	30 días	1 junio.
5 —	Vigilia de Schabuot .	5 —
6 —	Schabuot.—Pentecostés *	6 —
7 —	— 2.º día . . .	7 —
1 *Tamuz* . .	29 días	1 julio.
18 —	Taanit. — Ayuno. — Toma de Jerusalem.	18 —

FECHAS ISRAELITAS Año 5657.		FECHAS GREGORIANAS Año 1897.
1 *Ab*	30 días	30 julio.
10 —	Ayuno.—Destrucción del Templo	8 agosto.
1 *Elul*	29 días	29 —
29 —	Vigilia de Rosch-Haschana	26 septiem.
Año 5658.		
1 *Tischri* . .	30 días.—Rosch-Haschana *.—Año nuevo	27 —
2 —	— 2.º día *	28 —
3 —	Ayuno de Guedaliah.	29 —
9 —	Vigilia de Kipur	5 octubre.
10 —	Yom Kipur.—Ayuno del Gran Perdón * .	6 —
14 —	Vigilia de Sucot	10 —
15 —	Sucot.—Fiesta de las Cabañas * . . .	11 —
16 —	— 2.º día *	12 —
21 —	Hoschana Raba * . . .	17 —
22 —	Schemini Atzeret.—Fiesta del Cierre * .	18 —
23 —	Sim'hat Torah.—Fiesta de la Ley * . .	19 —
1 *Heschwán* .	30 días	27 —
1 *Kislew* . . .	30 días	26 noviem.
25 —	Hanucah. — Dedicación del Templo . . .	20 diciemb.
1 *Tebeth* . . .	29 días	26 —

El año musulmán.

FECHAS TURCAS 1314	FIESTAS Y SIGNIFICADO DE LAS PALABRAS ÁRABES	FECHAS GREGORIANAS 1897	
	Redjeb = (respeto). Mes consagrado á los ayunos y á las treguas. (Mes de 30 días.)		
27	Ascensión de Mahoma al cielo sobre el caballo Borak......	1	Enero.
	Chabán (brote de los árboles). (Mes de 29 días.)		
1	....	5	Enero.
13	Días felices...............	17	Enero.
14	—	18	Enero.
15	Berat-Guedjessi (Examen de conciencia). (Alcorán en totalidad ha bajado del cielo.)....	19	Enero.
16	Nacimiento del Sultán........	20	Enero.
	Ramazán (calor ardiente). Mes de ayuno, sólo se puede comer de noche. (Mes de 30 días.)		
1	....	3	Febrero.
13	Días felices...............	15	Febrero.
14	—	16	Febrero.
15	Hirkai-Cherif. Visita á la tumba del Profeta..............	17	Febrero.
27	Aniversario de la venida del Corán, Kadir-Guedjessi.......	1	Marzo.
	Chewal. (Mes de 29 días.)		
1	Bairam. Fin del Ramazán.....	5	Marzo.
2	Fin del ayuno; rezos extraordinarios en las mezquitas.....	6	Marzo.
3	Fin de la fiesta Bairam.......	7	Marzo.
13	Días felices...............	17	Marzo.
14	—	18	Marzo.
15	—	19	Marzo.
	Zilcadé (mes de descanso). (Mes de 30 días.)		
1	....	3	Abril.
13	Días felices...............	15	Abril.
14	—	16	Abril.
15	—	17	Abril.
	Zilhidjé (mes de la Peregrinación). (Mes de 30 días.)		
1	....	3	Mayo.
10	Curbán Bairam. Sacrificio de los corderos..............	12	Mayo.
13	Días felices...............	15	Mayo.
14	—	16	Mayo.
15	—	17	Mayo.

FECHAS TURCAS 1315	FIESTAS Y SIGNIFICADO DE LAS PALABRAS ÁRABES	FECHAS GREGORIANAS 1897	
	Muharem (mes sagrado). Treguas. (Mes de 30 días.)		
1	Año nuevo (Aid-el-Riachad)...	2	Junio.
10	Ashura (ayuno muy riguroso)..	11	Junio.
13	Días felices...............	14	Junio.
14	—	15	Junio.
15	—	16	Junio.
	Sefer. (Mes de 29 días.)		
1	....	2	Julio.
13	Días felices...............	14	Julio.
14	—	15	Julio.
15	—	16	Julio.
28	Advenimiento del Sultán......	29	Julio.
	Rebi-ul-Ewel (Primera primavera). (Mes de 30 días.)		
1	Rebi I..................	31	Agosto.
12	Meylud. Nacimiento de Mahoma.	11	Agosto.
13	Días felices...............	12	Agosto.
14	—	13	Agosto.
15	—	14	Agosto.
23	Muerte de Mahoma..........	22	Agosto.
	Rebi-ul-Akhir (Segunda primavera). (Mes de 29 días.)		
1	Rebi II..................	30	Agosto.
13	Días felices...............	21	Septiembre.
14	—	22	Septiembre.
15	—	23	Septiembre.
	Djemazi-ul-Ewel (Primeras heladas). (Mes de 30 días.)		
1	Djemazi I................	28	Septiembre.
9	Nacimiento de Alí..........	6	Octubre.
13	Días felices...............	10	Octubre.
14	—	11	Octubre.
15	Muerte de Alí..............	12	Octubre.
20	Toma de Constantinopla......	17	Octubre.
	Djemazi-ul-Akhir (Segundas heladas). (Mes de 29 días.)		
1	Djemazi II...............	28	Octubre.
13	Días felices...............	9	Noviembre
14	—	10	Noviembre
15	—	11	Noviembre
	Redjeb (respeto). (Mes de 30 días.)		
1	....	26	Noviembre
13	Días felices..............	8	Diciemb.
14	—	9	Diciemb.
15	Concepción del Profeta......	10	Diciemb.
27	Miradj-Guedjessi (huida de Mahoma)................	22	Diciemb.

Año escolar.

EXÁMENES.—Todo el mes de junio, de 15 á 30 de septiembre y última semana de enero para los alumnos libres.

VACACIONES	PRINCIPIAN	CONCLUYEN	DURACIÓN
Año nuevo.........	22 de diciembre.	2 de enero.	10 días.
Carnaval..........	Domingo gordo.	Miércoles de Ceniza.	3 —
Pascua..........	Miercoles Santo.	Martes de Resurrección.	7 —
Pentecostés.........	Domingo.	Martes.	3 —
Vacaciones de verano....	1.º julio.	1.º de octubre.	3 meses.

Más vale llegar á tiempo que rondar un año.

CONCORDANCIA DE LOS CALENDARIOS EN 1897

El cuadro adjunto sirve para deducir sin dificultad la concordancia para un día cualquiera, conociendo la concordancia del primer día del mes.

EJEMPLO.—*El domingo de Pascua, 18 de abril (C. G.), corresponde al 1 + 5 = 6 de abril (C. J.), al 24 + 5 = 29 germinal (C. R.), al 11 + 5 = 16 Nissán (C. I.) y, por último, al 11 + 5 = 16 Zilcadé (C. M.).*

CALENDARIO GREGORIANO (usado en España y casi toda Europa).	CALENDARIO JULIANO (usado en Rusia, Grecia, etc.).	CALENDARIO REPUBLICANO (no usado desde 1806).	CALENDARIO ISRAELITA (usado por los judíos).	CALENDARIO MUSULMÁN (usado en Turquía y por los árabes).
Año 1897.	Año 1896.	Año 105.	Año 5657.	Año 1314.
V. 1.° enero.	20 diciembre.	12 nivoso.	27 Tebeth.	27 Redjeb.
L. 4 —	23 —	15 —	1.° Schebat.	30 —
M. 5 —	24 —	16 —	2 —	1.° Chabán.
Mi. 13 —	1.° enero 1897.	24 —	10 —	8 —
Mi. 20 —	8 —	1.° pluvioso.	17 —	16 —
L. 1.° febrero.	20 —	13 —	29 —	28 —
Mi. 3 —	22 —	15 —	1.° Adar.	1.° Ramazán.
S. 13 —	1.° febrero.	25 —	11 —	11 —
V. 19 —	7 —	1.° ventoso.	17 —	17 —
L. 1.° marzo.	17 —	11 —	27 —	27 —
V. 5 —	21 —	15 —	1.° Veadar.	1.° Chewal.
S. 13 —	1.° marzo.	23 —	9 —	9 —
D. 21 —	9 —	1.° germinal.	17 —	17 —
J. 1.° abril.	20 —	12 —	28 —	28 —
S. 3 —	22 —	14 —	1.° Nissán.	1.° Zilcadé.
M. 13 —	1.° abril.	24 —	11 —	11 —
M. 20 —	8 —	1.° floreal.	18 —	18 —
S. 1.° mayo.	19 —	13 —	29 —	29 —
L. 3 —	21 —	14 —	1.° Iyar.	1.° Zilhidjé.
J. 13 —	1.° mayo.	23 —	11 —	11 —
J. 20 —	8 —	1.° pradial.	18 —	18 —
M. 1.° junio.	20 —	13 —	1.° Siwán.	30 —
Mi. 2 —	21 —	14 —	2 —	1.° *Muharem* 1315
D. 13 —	1.° junio.	25 —	13 —	12 —
S. 19 —	7 —	1.° mesidor.	19 —	18 —
J. 1.° julio.	19 —	13 —	1.° Tamuz.	30 —
V. 2 —	20 —	14 —	2 —	1.° Sefer.
M. 13 —	1.° julio.	25 —	13 —	12 —
L. 19 —	7 —	1.° termidor.	19 —	18 —
V. 30 —	18 —	12 —	1.° Ab.	29 —
S. 31 —	19 —	13 —	2 —	1.° Rebí I.
D. 1.° agosto.	20 —	14 —	3 —	2 —
V. 13 —	1.° agosto.	26 —	15 —	14 —
Mi. 18 —	6 —	1.° fructidor.	20 —	19 —
D. 29 —	17 —	12 —	1.° Elul.	30 —
L. 30 —	18 —	13 —	2 —	1.° Rebí II.
Mi. 1.° septiem.	20 —	15 —	4 —	3 —
L. 13 —	1.° septiembre.	27 —	16 —	15 —
V. 17 —	5 —	1er día complem.	20 —	19 —
Mi. 22 —	10 —	1.° vendim. 106.	25 —	24 —
L. 27 —	15 —	6 —	1.° Tischri 5658.	29 —
M. 28 —	16 —	7 —	2 —	1.° Djemazi I.
V. 1.° octubre.	19 —	10 —	5 —	4 —
Mi. 13 —	1.° octubre.	22 —	17 —	16 —
V. 22 —	10 —	1.° brumario.	26 —	25 —
Mi. 27 —	15 —	6 —	1.° Heschván.	30 —
J. 28 —	16 —	7 —	2 —	1.° Dejemazi II.
L. 1.° noviem.	20 —	11 —	6 —	5 —
S. 13 —	1.° noviembre.	23 —	18 —	17 —
D. 21 —	9 —	1.° frimario.	26 —	25 —
V. 26 —	14 —	6 —	1.° Kislew.	1.° Redjeb.
Mi. 1.° diciem.	19 —	11 —	6 —	6 —
L. 13 —	1.° diciembre.	23 —	18 —	18 —
M. 21 —	9 —	1.° nivoso.	26 —	26 —
D. 26 —	14 —	6 —	1.° Tebeth.	1.° Chabán.

Quien bien quiere tarde olvida.

Calendario Gregoriano para 1897 y 1898.

A veces se necesita saber qué día corresponde á una fecha dada del año que sigue, y recíprocamente; he aquí la utilidad del cuadro adjunto:

1897

Mes	Domin. ☉	Lunes. ☽	Martes. ♂	Miérco. ☿	Jueves. ♃	Viernes ♀	Sábado ♄
ENERO						1	2
	3	4	5	6	7	8	9
	10	11	12	13	14	15	16
	17	18	19	20	21	22	23
	24	25	26	27	28	29	30
	31						
FEBRERO		1	2	3	4	5	6
	7	8	9	10	11	12	13
	14	15	16	17	18	19	20
	21	22	23	24	25	26	27
	28						
MARZO		1	2	3	4	5	6
	7	8	9	10	11	12	13
	14	15	16	17	18	19	20
	21	22	23	24	25	26	27
	28	29	30	31			
ABRIL					1	2	3
	4	5	6	7	8	9	10
	11	12	13	14	15	16	17
	18	19	20	21	22	23	24
	25	26	27	28	29	30	
MAYO							1
	2	3	4	5	6	7	8
	9	10	11	12	13	14	15
	16	17	18	19	20	21	22
	23	24	25	26	27	28	29
	30	31					
JUNIO			1	2	3	4	5
	6	7	8	9	10	11	12
	13	14	15	16	17	18	19
	20	21	22	23	24	25	26
	27	28	29	30			

Mes	Domin. ☉	Lunes. ☽	Martes. ♂	Miérco. ☿	Jueves. ♃	Viernes ♀	Sábado ♄
JULIO					1	2	3
	4	5	6	7	8	9	10
	11	12	13	14	15	16	17
	18	19	20	21	22	23	24
	25	26	27	28	29	30	31
AGOSTO	1	2	3	4	5	6	7
	8	9	10	11	12	13	14
	15	16	17	18	19	20	21
	22	23	24	25	26	27	28
	29	30	31				
SEPTIEMBRE				1	2	3	4
	5	6	7	8	9	10	11
	12	13	14	15	16	17	18
	19	20	21	22	23	24	25
	26	27	28	29	30		
OCTUBRE						1	2
	3	4	5	6	7	8	9
	10	11	12	13	14	15	16
	17	18	19	20	21	22	23
	24	25	26	27	28	29	30
	31						
NOVIEMBRE		1	2	3	4	5	6
	7	8	9	10	11	12	13
	14	15	16	17	18	19	20
	21	22	23	24	25	26	27
	28	29	30				
DICIEMBRE				1	2	3	4
	5	6	7	8	9	10	11
	12	13	14	15	16	17	18
	19	20	21	22	23	24	25
	26	27	28	29	30	31	

1898

Mes	Domin. ☉	Lunes. ☽	Martes. ♂	Miérco. ☿	Jueves. ♃	Viernes ♀	Sábado ♄
ENERO							1
	2	3	4	5	6	7	8
	9	10	11	12	13	14	15
	16	17	18	19	20	21	22
	23	24	25	26	27	28	29
	30	31					
FEBRERO			1	2	3	4	5
	6	7	8	9	10	11	12
	13	14	15	16	17	18	19
	20	21	22	23	24	25	26
	27	28					
MARZO			1	2	3	4	5
	6	7	8	9	10	11	12
	13	14	15	16	17	18	19
	20	21	22	23	24	25	26
	27	28	29	30	31		
ABRIL						1	2
	3	4	5	6	7	8	9
	10	11	12	13	14	15	16
	17	18	19	20	21	22	23
	24	25	26	27	28	29	30
MAYO	1	2	3	4	5	6	7
	8	9	10	11	12	13	14
	15	16	17	18	19	20	21
	22	23	24	25	26	27	28
	29	30	31				
JUNIO				1	2	3	4
	5	6	7	8	9	10	11
	12	13	14	15	16	17	18
	19	20	21	22	23	24	25
	26	27	28	29	30		

Mes	Domin. ☉	Lunes. ☽	Martes. ♂	Miérco. ☿	Jueves. ♃	Viernes ♀	Sábado ♄
JULIO						1	2
	3	4	5	6	7	8	9
	10	11	12	13	14	15	16
	17	18	19	20	21	22	23
	24	25	26	27	28	29	30
	31						
AGOSTO		1	2	3	4	5	6
	7	8	9	10	11	12	13
	14	15	16	17	18	19	20
	21	22	23	24	25	26	27
	28	29	30	31			
SEPTIEMBRE					1	2	3
	4	5	6	7	8	9	10
	11	12	13	14	15	16	17
	18	19	20	21	22	23	24
	25	26	27	28	29	30	
OCTUBRE							1
	2	3	4	5	6	7	8
	9	10	11	12	13	14	15
	16	17	18	19	20	21	22
	23	24	25	26	27	28	29
	30	31					
NOVIEMBRE			1	2	3	4	5
	6	7	8	9	10	11	12
	13	14	15	16	17	18	19
	20	21	22	23	24	25	26
	27	28	29	30			
DICIEMBRE					1	2	3
	4	5	6	7	8	9	10
	11	12	13	14	15	16	17
	18	19	20	21	22	23	24
	25	26	27	28	29	30	31

Calendario Romano ó Juliano.

Dias.	Marzo, Mayo, Julio, Octubre (31 días).		Enero, Agosto, Diciembre (31 días).		Abril, Junio, Septiembre, Noviembre (30 días).		Febrero (29 ó 28 días).	
1	Calendas.		Calendas.		Calendas.		Calendas.	
2	VI	Antes de las Nonas.	IV	Antes de las Nonas.	IV	Antes de las Nonas.	IV	Antes de las Nonas.
3	V		III		III		III	
4	IV		Víspera de las Nonas.		Víspera de las Nonas.		Víspera de las Nonas.	
5	III		Nonas.		Nonas.		Nonas.	
6	Víspera de las Nonas.		VIII	Antes de los Idus.	VIII	Antes de los Idus.	VIII	Antes de los Idus.
7	Nonas.		VII		VII		VII	
8	VIII	Antes de los Idus.	VI		VI		VI	
9	VII		V		V		V	
10	VI		IV		IV		IV	
11	V		III		III		III	
12	IV		Víspera de los Idus.		Víspera de los Idus.		Víspera de los Idus.	
13	III		Idus.		Idus.		Idus.	
14	Víspera de los Idus.		XIX	Antes de las Calendas.	XVIII	Antes de las Calendas.	XVI	Antes de las Calendas de marzo. En los años bisiestos el sexto día se cuenta dos veces.
15	Idus.		XVIII		XVII		XV	
16	XVII	Antes de las Calendas, ó primer día del mes siguiente.	XVII		XVI		XIV	
17	XVI		XVI		XV		XIII	
18	XV		XV		XIV		XII	
19	XIV		XIV		XIII		XI	
20	XIII		XIII		XII		X	
21	XII		XII		XI		IX	
22	XI		XI		X		VIII	
23	X		X		IX		VII	
24	IX		IX		VIII		VI	
25	VIII		VIII		VII		V	
26	VII		VII		VI		IV	
27	VI		VI		V		III	
28	V		V		IV		Víspera de las Calendas.	
29	IV		IV		III			
30	III		III		Víspera de las Calendas.			
31	Víspera de las Calendas.		Víspera de las Calendas.					

Lo que has de dar al rato dáselo al gato.

ILUMINACIÓN POR LA LUNA

Los esquemas adjuntos dan las horas de salida y puesta del Sol y de la Luna, y las de claridad suministrada por esta última durante la noche, para todos los días del año. La parte más oscura indica la ausencia completa de la Luna; la media tinta, la presencia de ésta sobre el horizonte. Las horas de salida y puesta del Sol sólo se expresan á la cabeza y pie de los esquemas, en los días primero y último del mes.

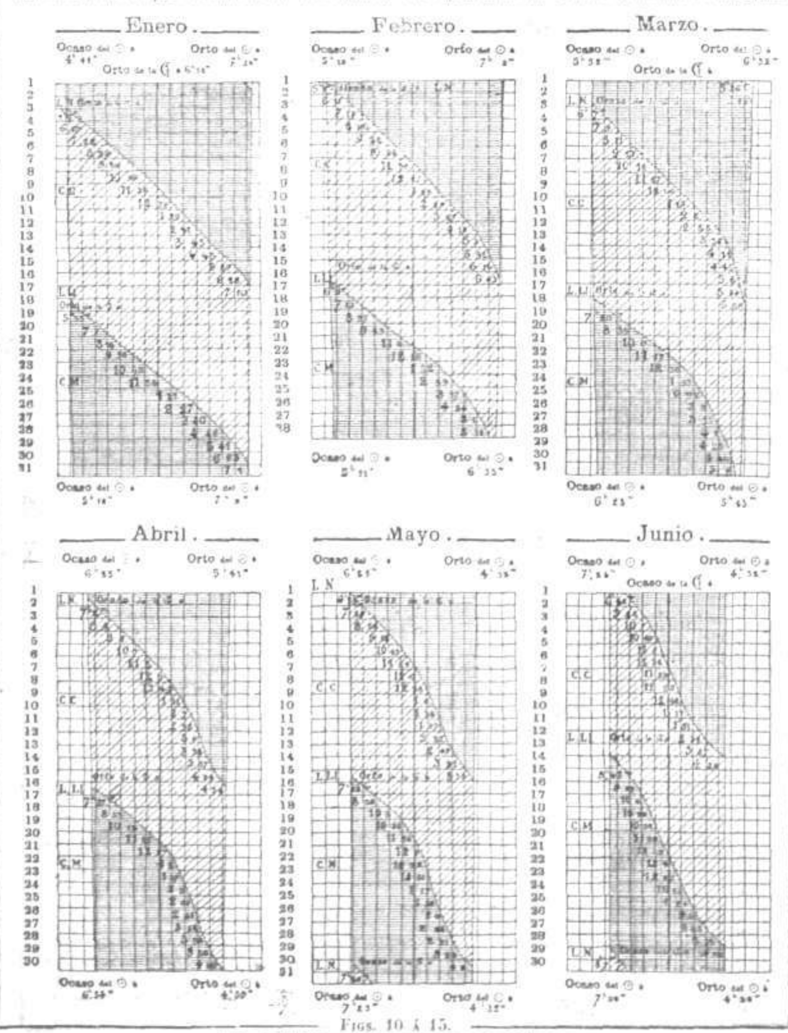
Los ortos y ocasos de la Luna van inscritos para todos los días, y los números que los representan se refieren á la noche del día correspondiente á la línea que hay sobre ellos.

Como la noche más larga en nuestras latitudes no es mayor de las 4 de la tarde á las 8 de la mañana del día siguiente, representan en los dibujos las líneas verticales las horas que corren desde las 4 de la tarde á las 8 de la mañana, con lo cual abarcan sobradamente toda la noche.

La línea central, más gruesa, corresponde á las 12 de la noche.

Los días del mes van inscritos á la izquierda de los grabados.

Aun cuando el día civil empieza á las 12 de la noche, entiéndese generalmente por noche de un día la noche completa que sigue á este día, comprendiendo por tanto, no sólo desde la puesta del Sol de aquel día hasta las 12 de la noche, sino también toda la madrugada siguiente hasta que el Sol sale, madrugada que realmente es del día civil inmediato. Así, por noche del día 1.º de enero de 1897 se entiende el tiempo transcurrido desde las 4 h. 44 m. de la tarde de este día 1.º, hora á que se pone el Sol, hasta las 7 h. 25 m. de la mañana del día 2, mo-



Figs. 10 á 15.

La neblina del agua es madrina.

DURANTE LAS NOCHES DE 1897

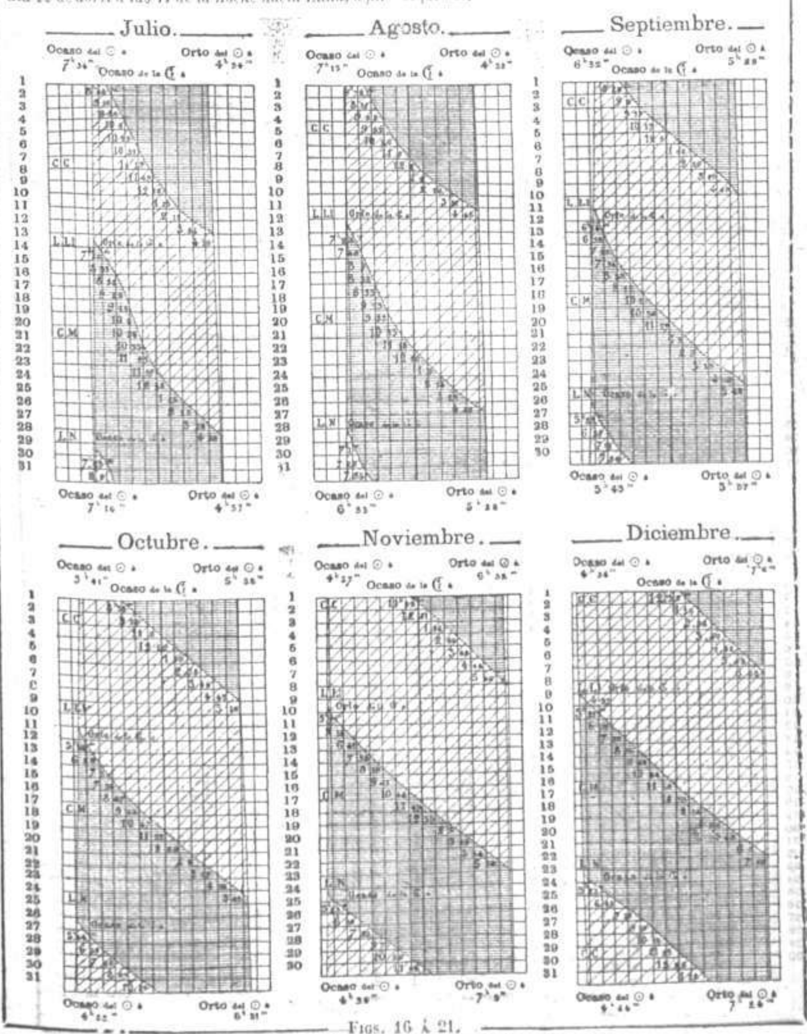
mento de la salida inmediata del mismo astro. Así deben entenderse los grabados adjuntos.

Obsérvese que no se ha tenido cuenta de los crepúsculos, los cuales alargan el día solar de 29 á 34 m., según la época del año, por la mañana y otros tantos por la tarde; ni tampoco de los crepúsculos lunares, sino que se supone que no empieza á alumbrar la Luna hasta que sale y deja de dar luz en cuanto se pone.

Estos esquemas, no solo dan las horas que alumbra la Luna durante la noche de cualquier día del año, sino que también es fácil ver en ellos si á una hora dada la noche es clara u oscura, problema de numerosas aplicaciones prácticas, como puede verse por los ejemplos siguientes:

Ejemplo: *Un juez de instrucción quiere saber si el día 22 de abril á las 11 de la noche hacía Luna, á fin de comprobar la circunstancia que un acusado alega en su favor de que á dicha hora la claridad dada por la Luna era extraordinaria. El esquema del mes de abril hace ver que el día 22 á las 11 de la noche no podía haber tal claridad, pues la Luna no salió hasta la 1 h. 2 m. de la madrugada siguiente.*

Otros ejemplos: Para el general que dispone una marcha de noche; para el excursionista que proyecta una salida de madrugada; para el carretero que quiere continuar la jornada en las primeras horas de la noche; para el oficial que hace guardia ó hace el cuarto, si es marino, y en otros muchos casos análogos puede ser del mayor interés el saber si la Luna estará ó no sobre el horizonte y dará claridad á la noche con sus rayos. En todos estos casos es incuestionable la utilidad de los esquemas.



Figs. 16 á 21.

Quien pájaro ha de tomar, no ha de ojear.

ENERO			SALE Sol h. m.	SALE Luna h. m.	PÓNESE Sol h. m.	PÓNESE Luna h. m.
1	v	*Cir. del Sr*	7 23	5 m 54	4 45	2 t. 38
2	s	s Isidoro.	7 23	6... 58	4 45	3... 44
3	D	s Antero.	7 24	7... 50	4 46	4... 57
4	l	s Aquilino.	7 24	8... 3[illegible]	4 47	6 n. 10
5	m	s Telesforo	7 24	9... 03	4 48	7... 22
6	m	*Los Reyes.*	7 24	9... 29	4 49	8... 29
7	j	s Julian.	7 24	9... 52	4 50	9... 34
8	v	s Luciano.	7 23	10... 14	4 51	10... 36
9	s	s Julian.	7 23	10... 34	4 52	11... 36
10	D	s Nicanor.	7 23	10... 55	4 53	» »
11	l	s *Higinio.*	7 23	11... 17	4 54	12 m 38
12	m	s Benito.	7 22	11... 44	4 55	1... 39
13	m	s Gumersind.o	7 22	12 t. 14	4 56	2... 41
14	j	s Hilario.	7 22	12... 52	4 57	3... 43
15	v	s *Pablo* E.	7 22	1... 38	4 58	4... 43
16	s	s Marcelo.	7 21	2... 32	5 0	5... 39
17	D	Dulce N. J.	7 21	3... 35	5 1	6... 28
18	l	...s s Pedro	7 20	4... 43	5 2	7... 10
19	m	s *Canuto.*	7 20	5 *n.* 55	5 3	7... 46
20	m	s Fabian.	7 19	7... 07	5 4	8... 16
21	j	st. Inés.	7 19	8... 18	5 6	8... 43
22	v	s Vicente.	7 18	9... 30	5 7	9... 08
23	s	*Ildefonso.*	7 17	10... 42	5 8	9... 31
24	D	N.a S.a Paz.	7 17	11... 56	5 9	9... 57
25	l	C. s Pablo.	7 16	» »	5 10	10... 22
26	m	Policarpo.	7 15	1 m 11	5 11	10... 58
27	m	*Juan Cris.*	7 14	2... 27	5 12	11... 39
28	j	s Julian.	7 13	3... 40	5 14	12 t. 28
29	v	s Franc. S.	7 13	4... 46	5 15	1... 29
30	s	st. Martina	7 12	5... 41	5 16	2... 37
31	D	s Pedro *N.*	7 11	6... 25	5 17	3... 49

MARZO			SALE Sol h. m.	SALE Luna h. m.	PÓNESE Sol h. m.	PÓNESE Luna h. m.
1	l	ss Angel G.s	6 34	5 m 31	5 52	3 t. 57
2	m	s Lucio	6 33	5... 56	5 53	5... 03
3	m	*de ceniza.*	6 31	6... 19	5 54	6... 07
4	j	s Casimiro.	6 30	6... 41	5 55	7 n. 09
5	v	s Eusebio.	6 28	7... 01	5 56	8... 11
6	s	s Victor.	6 27	7... 23	5 57	9... 13
7	D	Tomas Aq.	6 25	7... 46	5 58	10... 14
8	l	Juan de D.	6 23	8... 14	5 59	11... 17
9	m	st Francisca	6 22	8... 45	6 0	» »
10	m	s Meliton.	6 20	9... 23	6 1	12 m 16
11	j	s Eulogio.	6 19	10... 09	6 3	1... 15
12	v	s Gregorio.	6 17	11... 02	6 4	2... 08
13	s	s Leandro.	6 15	12 t. 04	6 5	2... 55
14	D	st. Matilde.	6 14	1... 11	6 6	3... 36
15	l	s Raimund.o	6 12	2... 22	6 7	4... 11
16	m	s Julian.	6 11	3... 34	6 8	4... 41
17	m	s Patricio.	6 9	4... 48	6 9	5... 08
18	j	s Gabriel.	6 7	6... 03	6 10	5... 34
19	v	s *José.*	6 6	7 n. 20	6 11	5... 59
20	s	s Niceto.	6 4	8... 39	6 12	6... 28
21	D	s Benito.	6 2	10... 00	6 13	6... 58
22	l	Deogracias	6 1	11... 17	6 14	7... 36
23	m	Victoriano.	5 59	» »	6 15	8... 21
24	m	s Agapito.	5 57	12 m 30	6 16	9... 16
25	j	*Anunc. N. S*	5 56	1... 33	6 17	10... 20
26	v	s Braulio.	5 54	2... 22	6 18	11... 29
27	s	s *Ruperto.*	5 52	3... 03	6 19	12 t. 39
28	D	s Castor.	5 51	3... 35	6 20	1... 48
29	l	Eustasio.	5 49	4... 01	6 21	2... 55
30	m	s Juan C.	5 47	4... 25	6 22	3... 58
31	*m*	st. Balbina.	5 46	4... 46	6 23	5... 00

FEBRERO			SALE Sol h. m.	SALE Luna h. m.	PÓNESE Sol h. m.	PÓNESE Luna h. m.
1	l	s Ignacio.	7 10	7 m 01	5 19	5 t. 01
2	m	*P. de N.a S.a*	7 9	7... 29	5 20	6 n. 11
3	m	s Blas, ob.	7 8	7... 54	5 21	7... 17
4	j	s Andrés C	7 7	8... 16	5 22	8... 20
5	v	st. Agueda	7 6	8... 36	5 23	9... 22
6	s	st. Dorotea	7 5	8... 58	5 25	10... 24
7	D	Romualdo.	7 4	9... 20	5 26	11... 26
8	l	Juan de M.	7 3	9... 44	5 27	» »
9	m	Apolonia.	7 1	10... 13	5 28	12 m 27
10	m	Escolást.a	7 0	10... 47	5 29	1... 28
11	j	s Saturn.o	6 59	11... 28	5 31	2... 29
12	v	st. Olalla.	6 58	12 t. 18	5 32	3... 27
13	s	s Benigno.	6 57	1... 17	5 33	4... 18
14	D	s Valentin.	6 55	2... 23	5 34	5... 03
15	l	s Faustino.	6 54	3... 33	5 35	5... 42
16	m	s Julian, m	6 53	4... 46	5 37	6... 14
17	m	Julián de C	6 51	6 n. 00	5 38	6... 43
18	j	s Eladio.	6 50	7... 13	5 39	7... 09
19	v	s Alvaro.	6 49	8... 28	5 40	7... 34
20	s	s León, ob.	6 47	9... 43	5 41	8... »
21	D	s Félix, ob.	6 46	11... 00	5 43	8... 27
22	l	s Pascasio.	6 45	» »	5 44	8... 59
23	m	sta. Marta.	6 43	12 m 18	5 45	9... 38
24	m	s Matías.	6 42	1... 32	5 46	10... 25
25	j	s Cesáreo.	6 40	2... 39	5 47	11... 21
26	v	Alejandro.	6 39	3... 37	5 48	12 t. 27
27	s	s Baldom.o	6 37	4... 24	5 49	1... 37
28	D	s Román.	6 35	5... 01	5 50	2... 47

ABRIL			SALE Sol h. m.	SALE Luna h. m.	PÓNESE Sol h. m.	PÓNESE Luna h. m.
1	j	s Venancio.	5 44	5 m 07	6 24	6 t. 01
2	v	s Franc.o P	5 43	5... 28	6 26	7 n. 02
3	s	s Ulpiano.	5 41	5... 51	6 27	8... 04
4	D	*de Pasión.*	5 39	6... 17	6 28	9... 06
5	l	s Vicente.	5 38	6... 46	6 29	10... 07
6	m	s Celestino.	5 36	7... 22	6 30	11... 05
7	m	s Epifanio.	5 34	8... 04	6 31	» »
8	j	s Dionisio.	5 33	8... 54	6 32	12 m 10
9	v	*de Dolores*	5 31	9... 51	6 33	12... 49
10	s	s Exequiel.	5 30	10... 55	6 34	1... 31
11	D	*de Ramos.*	5 28	12 t. 02	6 35	2... 07
12	l	s Constan.o	5 27	1... 11	6 36	2... 38
13	m	Hermeneg.o	5 25	2... 23	6 37	3... 06
14	m	s. Tiburcio	5 23	3... 36	6 38	3... 32
15	j	st. Basilisa	5 22	4... 51	6 39	3... 57
16	v	ss Toribio.	5 20	6... 10	6 40	4... 25
17	s	s Aniceto.	5 19	7 n. 32	6 41	4... 54
18	D	*Pascua R.*	5 18	8... 53	6 42	5... 29
19	l	s Vicente.	5 16	10... 12	6 43	6... 12
20	m	st. Inés M.	5 15	11... 21	6 44	7... 04
21	m	s Anselmo.	5 13	» »	6 45	8... 08
22	j	s Sotero.	5 12	12 m 17	6 46	9... 17
23	v	s Jorge, m.	5 10	1... 02	6 47	10... 29
24	s	s Gregorio.	5 9	1... 37	6 48	11... 40
25	D	s Marcos.	5 7	2... 05	6 49	12 t. 48
26	l	s Cleto.	5 6	2... 30	6 50	1... 52
27	m	Anastasio.	5 5	2... 51	6 51	2... 54
28	m	s Prudenc.o	5 3	3... 12	6 52	3... 55
29	j	s Pedro V.s	5 2	3... 33	6 53	4... 55
30	v	st. Catalina	5 1	3... 56	6 54	5... 57

Quien antes nace antes pace.

MAYO			SALE		PÓNESE	
			SOL h. m.	LUNA h. m.	SOL h. m.	LUNA h. m.
1	s	s Felipe.	4 58	4 m 20	6 55	6 t. 58
2	D	s Atanasio.	4 56	4... 48	6 56	7 n. 59
3	l	Inv. S. Cruz	4 57	5... 22	6 57	8... 59
4	m	st. Monica.	4 56	6... 03	6 58	9... 55
5	m	C. s. Agus.	4 54	6... 50	6 59	10... 42
6	j	s Juan.	4 53	7... 45	7 0	11... 29
7	v	Estanislao.	4 52	8... 46	7 1	» »
8	s	A. s Miguel	4 51	9... 16	7 2	12 m 06
9	D	P.º S. José.	4 50	10... 57	7 3	12... 38
10	l	s Antonino	4 49	12 t. [illegible]	7 4	1... 06
11	m	s Mamerto.	4 48	1... [illegible]	7 5	1... 32
12	m	st Domingo	4 47	2... [illegible]	7 6	1... 57
13	j	s Pedro R.º	4 46	3... 41	7 7	2... 21
14	v	s Bonifacio	4 45	5... 00	7 8	2... 49
15	s	s Isidro.	4 44	6... 21	7 9	3... 21
16	D	s Juan N.	4 43	7 n. 43	7 10	3... 59
17	l	s Pascual.	4 42	8... 59	7 11	4... 48
18	m	s Venancio	4 41	10... 03	7 12	5... 48
19	m	s Pedro C.	4 40	10... 55	7 13	6... 57
20	j	*Bernardino*	4 39	11... 34	7 14	8... 12
21	v	s Secundino	4 38	» »	7 15	9... 25
22	s	st. Rita C.	4 38	12 m 06	7 16	10... 36
23	D	Apar. de S.	4 37	12... [illegible]	7 17	11... 42
24	l	Robustiano	4 36	12... [illegible]	7 17	12 t. 47
25	m	s Gregorio.	4 35	1... 17	7 18	1... 48
26	m	s Felipe N.	4 35	1... 38	7 19	2... 48
27	j	*Ascensión.*	4 34	2... 00	7 20	3... 50
28	v	s Justo, ob.	4 34	2... 24	7 21	4... 51
29	s	Maximino.	4 33	2... 51	7 21	5... 51
30	D	s Fernando	4 33	3... 24	7 22	6... 52
31	l	st Petronila	4 32	4... 02	7 23	7 n. 50

JULIO			SALE		PÓNESE	
			SOL h. m.	LUNA h. m.	SOL h. m.	LUNA h. m.
1	j	s Casto.	4 33	5 m 36	7 35	8 n. 42
2	v	Visit. Nª Sª	4 33	6... 34	7 35	9... 13
3	s	s Trifon.	4 34	7... 48	7 35	9... 30
4	D	P. S. de S.	4 34	8... 56	7 34	10... 03
5	l	B. Miguel.	4 [illegible]	10... 05	7 [illegible]	10... 28
6	m	st. Lucia.	4 35	11... 12	7 33	10... [illegible]
7	m	s Fermin.	4 36	12 t. 23	7 33	11... 19
8	j	st. Isabel.	4 37	1... [illegible]	7 32	11... 49
9	v	s Cirilo.	4 37	2... 53	7 32	» »
10	s	st. Amalia.	4 38	4... 10	7 31	12 m 26
11	D	s Pio I.	4 39	5... 23	7 31	1... 13
12	l	s Juan G.	4 40	6... 26	7 30	2... 12
13	m	Anacleto.	4 40	7... 18	7 30	3... 21
14	m	s Buenav.ª	4 41	7 n. 58	7 30	4... 36
15	j	s Camilo.	4 42	8... 31	7 29	5... 52
16	v	T. sta. Cruz	4 42	8... 58	7 29	7... 07
17	s	s Alejo.	4 43	9... [illegible]	7 28	8... 16
18	D	st Sinforosa	4 44	9... 44	7 27	9... 22
19	l	st. Justa.	4 45	10... [illegible]	7 27	10... 26
20	m	s Elias.	4 46	10... [illegible]	7 26	11... 29
21	m	st Praxedes	4 47	10... [illegible]	7 25	12 t. 31
22	j	st. Maria M.	4 47	11... [illegible]	7 25	1... 33
23	v	s Apolinar.	4 48	11... 57	7 24	2... 34
24	s	st. Cristina	4 49	» »	7 23	3... 34
25	D	*Santiago.*	4 50	12 m 38	7 22	4... 29
26	l	st. Ana.	4 51	1... 26	7 21	5... 21
27	m	Pantaleon.	4 52	2... 22	7 20	6... 05
28	m	s Victor.	4 53	3... 24	7 19	6... 43
29	j	st. Marta.	4 53	4... 30	7 18	7... 14
30	v	s Abdon.	4 54	5... 37	7 17	7 n. 43
31	s	s Ignacio L.	4 56	6... 46	7 16	8... 08

JUNIO			SALE		PÓNESE	
			SOL h. m.	LUNA h. m.	SOL h. m.	LUNA h. m.
1	m	s Segundo.	4 32	4 m 48	7 24	8 n. 42
2	m	s Marcelino	4 31	5... 40	7 25	9... 28
3	j	s Isaac.	4 31	6... 40	7 25	10... 07
4	v	s Francisco	4 30	7... 43	7 26	10... 40
5	s	s Bonifacio	4 30	8... 49	7 27	11... 09
6	D	*P. Pentec*	4 30	9... 56	7 27	11... 35
7	l	s Pablo.	4 29	11... 03	7 28	11... 59
8	m	Salustiano	4 29	12 t. 11	7 28	» »
9	m	s. Primo.	4 29	1... 22	7 29	12 m 23
10	j	s Crispulo.	4 29	2... 36	7 29	12... 48
11	v	s Bernabé.	4 29	3... 54	7 30	1... 17
12	s	s *Juan.*	4 29	5... 14	7 30	1... 51
13	D	S. Trinidad	4 29	6... 32	7 31	2... 34
14	l	s Basilio.	4 29	7 n. 42	7 31	3... 27
15	m	s Vilo.	4 29	8... 41	7 32	4... 32
16	m	s Aureliano	4 29	9... 27	7 32	5... 46
17	j	*Corpus C.*	4 29	10... 04	7 33	7... 02
18	v	Marceliano	4 29	10... 32	7 33	8... 17
19	s	s Gervasio.	4 29	10... 58	7 33	9... 28
20	D	s Silverio.	4 29	11... 20	7 33	10... 34
21	l	s Luis.	4 29	11... 42	7 34	11... 38
22	m	s Paulino.	4 30	» »	7 34	12 t. 39
23	m	s Juan.	4 30	12 m 04	7 34	1... 41
24	j	Nat. S. Juan	4 30	12... 27	7 34	2... 42
25	v	S. C. de J.	4 30	12... 53	7 34	3... 45
26	s	s Juan, mr.	4 31	1... 25	7 34	4... 46
27	D	s Zoilo.	4 31	2... 00	7 34	5... 43
28	l	s León II.	4 31	2... 43	7 34	6... 37
29	m	s *Pedro.*	4 32	3... 35	7 34	7... 26
30	m	C. S. Pablo	4 32	4... 32	7 34	8 n. 07

AGOSTO			SALE		PÓNESE	
			SOL h. m.	LUNA h. m.	SOL h. m.	LUNA h. m.
1	D	s Pedro A.	4 57	7 m 55	7 15	8 n. 32
2	l	Nª Sª Ang.	4 57	9... 03	7 14	8... 57
3	m	I.ª Esteban	4 58	10... 14	7 13	9... 22
4	m	sto Dom. G	4 59	11... 26	7 12	9... 52
5	j	Nª Sª Niev.	5 0	12 t. 42	7 11	10... 26
6	v	Tr. Señor.	5 1	1... 57	7 10	11... 09
7	s	s Cayetano.	5 2	3... 03	7 8	» »
8	D	s Ciriaco.	5 3	4... 15	7 7	12 m 01
9	l	s Roman.	5 4	5... 09	7 6	1... 04
10	m	s Lorenzo.	5 5	5... 54	7 5	2... 16
11	m	st. Susana.	5 6	6... 29	7 3	3... 31
12	j	st. Clara.	5 7	6... 58	7 2	4... 45
13	v	s Hipólito.	5 8	7 n. 23	7 1	5... 56
14	s	s Eusebio.	5 9	7... 46	6 59	7... 04
15	D	*Asun. Nª Sª*	5 10	8... 09	6 58	8... 10
16	l	s Roque.	5 11	8... 32	6 57	9... 14
17	m	s Pablo.	5 12	8... 56	6 55	10... 16
18	m	s Agapito.	5 13	9... 23	6 54	11... 19
19	j	s Luis, ob.	5 14	9... 55	6 52	12 t. 21
20	v	s Bernardo	5 15	10... 33	6 51	1... 22
21	s	st. Juana.	5 16	11... 18	6 50	2... 19
22	*D*	*s Joaquin.*	5 17	» »	6 48	3... 12
23	l	s Felipe B.	5 18	12 m 10	6 47	3... 10
24	m	Bartolomé.	5 19	1... 09	6 45	4... 30
25	m	s Luis, rey.	5 20	2... 14	6 44	5... 14
26	j	s Ceferino.	5 21	3... 21	6 42	5... 44
27	v	s José C.	5 22	4... 30	6 40	6... 11
28	s	s Agustin.	5 23	5... 40	6 39	6... 36
29	D	Coos. y C.	5 24	6... 50	6 37	7 n. 01
30	l	st. Rosa.	5 25	8... 02	6 36	7... 26
31	m	s Ramon N.	5 26	9... 15	6 34	7... 55

No con quien naces, sino con quien paces.

SEPTIEMBRE			SALE SOL h. m.	SALE LUNA h. m.	PÓNESE SOL h. m.	PÓNESE LUNA h. m.
1	m	s Gil, abad.	5 27	10 m 31	6 33	8 n. 28
2	j	s Antolin.	5 28	11... 43	6 31	9... 08
3	v	s Ladislao.	5 28	1 t. 01	6 29	9... 57
4	s	st. Cándida	5 29	2... 07	6 28	10... 57
5	D	s Lorenzo J.	5 30	3... 04	6 26	» »
6	l	s Eugenio.	5 31	3... 11	6 25	12 m 05
7	m	st. Regina.	5 32	4... 28	6 23	1... 16
8	m	*Nat. N.ª S.ª*	5 33	4... 59	6 21	2... 29
9	j	s Gorgonio.	5 34	5... 25	6 20	3... 40
10	v	s Nicolás.	5 35	5... 50	6 18	4... 48
11	s	s Proto.	5 36	6... 11	6 16	5... 54
12	D	Dulc. N. M.	5 37	6 n. 34	6 15	6... 58
13	l	s Felipe.	5 38	6... 58	6 13	8... 02
14	m	Ex. Sta. C.	5 39	7... 25	6 11	9... 05
15	m	s Nicomedes	5 40	7... 54	6 10	10... 08
16	j	s Rogelio.	5 41	8... 60	6 8	11... 09
17	v	s Pedro A.	5 42	9... 12	6 6	12 t. 08
18	s	sto Tomás V.ª	5 43	10... 01	6 5	1... 03
19	D	Ds. N.ª S.ª	5 44	10... 56	6 3	1... 51
20	l	s Eustaquio	5 45	11... 57	6 1	2... 33
21	m	s Mateo.	5 46	» »	6 0	3... 10
22	m	s Mauricio.	5 47	1 m 02	5 58	3... 41
23	j	st. Tecla.	5 48	2... 09	5 56	4... 10
24	v	N.ª S.ª Merc.	5 49	3... 19	5 55	4... 36
25	s	s Lope.	5 50	4... 30	5 53	5... 01
26	D	s Cipriano.	5 51	5... 42	5 51	5... 27
27	l	s Cosme.	5 52	6... 56	5 50	5... 55
28	m	s Wenceslao	5 53	8... 13	5 48	6 n. 27
29	m	D. s Miguel.	5 54	9... 32	5 46	7... 06
30	j	s. Jerónimo.	5 55	10... 49	5 45	1... 54

OCTUBRE			SALE SOL h. m.	SALE LUNA h. m.	PÓNESE SOL h. m.	PÓNESE LUNA h. m.
1	v	s Remigio	5 56	11 m 59	5 43	8 n. 51
2	s	s Saturio.	5 57	1 t. 00	5 41	9... 56
3	D	N.ª S.ª Ros.	5 58	1... 19	5 40	11... 08
4	l	s Francisco	5 59	2... 25	5 38	» »
5	m	s Froilán.	6 »	3... 01	5 36	12 m 15
6	m	s Bruno.	6 1	3... 29	5 35	1... 30
7	j	s Marcos.	6 2	3... 53	5 34	2... 38
8	v	st. Brígida.	6 3	4... 16	5 32	3... 44
9	s	s Dionisio.	6 4	4... 38	5 30	4... 47
10	D	N.ª S.ª del R.	6 5	5... 01	5 29	5... 50
11	l	s Nicasio.	6 6	5... 27	5 27	6... 53
12	m	N.ª S.ª Pilar	6 7	5... 16	5 25	7... 55
13	m	s. Fausto.	6 8	6 n. 29	5 24	8... 57
14	j	s Calixto.	6 9	7... 08	5 22	9... 57
15	v	st. Teresa.	6 10	7... 54	5 21	10... 13
16	s	s Galo.	6 12	8... 47	5 19	11... 44
17	D	st Eduvigis	6 13	9... 45	5 18	12 t. 24
18	l	s Lucas.	6 14	10... 47	5 16	1... 07
19	m	s Pedro A.	6 15	11... 52	5 15	1... 49
20	m	s Juan C.	6 16	» »	5 13	2... 09
21	j	st. Úrsula.	6 17	12 m 59	5 12	2... 35
22	v	st. María S.	6 18	2... 05	5 11	3... 00
23	s	s Pedro P.	6 19	3... 17	5 9	3... 25
24	D	s Rafael.	6 20	4... 30	5 8	3... 52
25	l	s Crisanto.	6 21	5... 45	5 6	4... 23
26	m	s Evaristo.	6 23	7... 08	5 5	4... 59
27	m	s Vicente.	6 24	8... 26	5 4	5... 45
28	j	s Simón	6 25	9... 43	5 3	6 n. 39
29	v	s Narciso.	6 26	10... 59	5 1	7... 45
30	s	s Claudio.	6 27	11... 45	5 0	8... 57
31	D	s Quintín.	6 28	12 t. 29	4 59	10... 10

NOVIEMBRE			SALE SOL h. m.	SALE LUNA h. m.	PÓNESE SOL h. m.	PÓNESE LUNA h. m.
1	l	*Los Santos*	6 29	1 t. 04	4 57	11 n. 22
2	m	C. Difuntos	6 31	1... 31	4 56	» »
3	m	s Valentín.	6 32	1... 57	4 55	12 m 31
4	j	s Carlos B.	6 33	2... 21	4 53	1... 36
5	v	s Zacarías.	6 34	2... 43	4 53	2... 40
6	s	Severo, ob.	6 35	3... 06	4 52	3... 42
7	D	s Antonio.	6 36	3... 30	4 51	4... 44
8	l	s Severo.	6 38	3... 58	4 50	5... 46
9	m	s Teodoro.	6 39	4... 30	4 49	6... 49
10	m	s Andrés.	6 40	5... 07	4 48	7... 49
11	j	Martín, ob.	6 41	5... 51	4 47	8... 46
12	v	s Martín.	6 42	6 n. 41	4 46	9... 38
13	s	s Eugenio.	6 43	7... 38	4 45	10... 25
14	D	Patr. N.ª S.ª	6 45	8... 38	4 44	11... 05
15	l	Eugenio I.	6 46	9... 41	4 43	11... 39
16	m	s Rufino.	6 47	10... 44	4 43	12 t. 09
17	m	Gertrudis.	6 48	11... 49	4 42	12... 35
18	j	s Máximo.	6 49	» »	4 41	1... 00
19	v	st Isabel.	6 50	12 m 53	4 41	1... 24
20	s	Félix Val.	6 52	2... 05	4 40	1... 49
21	D	Pres. N.ª S.ª	6 53	3... 18	4 39	2... 18
22	l	st. Cecilia.	6 54	4... 34	4 38	2... 10
23	m	s Clemente	6 55	5... 54	4 38	3... 31
24	m	Juan Cruz.	6 56	7... 14	4 37	4... 21
25	j	st. Catalina	6 57	8... 29	4 37	1... 23
26	v	Desp. N.ª S.ª	6 58	9... 31	4 36	6 n. 36
27	s	s Facundo.	6 59	10... 22	4 36	7... 12
28	D	s Gregorio.	7 1	11... 02	4 35	9... 07
29	l	s Saturnino	7 2	11... 34	4 35	10... 20
30	m	s Andrés.	7 3	12 t. 01	4 35	11... 28

DICIEMBRE			SALE SOL h. m.	SALE LUNA h. m.	PÓNESE SOL h. m.	PÓNESE LUNA h. m.
1	m	st. Natalia	7 4	12 t. 25	4 35	» »
2	j	st. Bibiana	7 5	12... 47	4 34	12 m 33
3	v	s Francisco	7 6	1... 10	4 34	1... 36
4	s	st. Bárbara	7 7	1... 34	4 34	2... 38
5	D	s Sabas.	7 8	2... 01	4 34	3... 40
6	l	Nicolás B.	7 9	2... 31	4 34	4... 42
7	m	*Ambrosio.*	7 10	3... 06	4 34	5... 42
8	m	*La Concep.*	7 11	3... 48	4 34	6... 40
9	j	st Leocadia	7 12	4... 37	4 34	7... 34
10	v	N.ª S.ª Lor.	7 13	5... 31	4 34	8... 23
11	s	s Dámaso.	7 14	6 n. 31	4 34	9... 04
12	D	s Donato.	7 15	7... 32	4 34	9... 41
13	l	st. Lucía.	7 15	8... 36	4 34	10... 10
14	m	s Nicasio.	7 16	9... 40	4 35	10... 38
15	m	s Eusebio.	7 17	10... 44	4 35	11... 03
16	j	s *Valentín.*	7 17	11... 50	4 35	11... 26
17	v	s Lázaro.	7 18	» »	4 35	11... 49
18	s	N.ª S.ª la O.	7 19	12 m 58	4 36	12 t. 16
19	D	s Nemesio.	7 19	2... 10	4 36	12... 45
20	l	Domingo S.	7 20	3... 26	4 37	1... 20
21	m	sto Tomás.	7 20	4... 43	4 37	2... 04
22	m	s Demetrio	7 21	6... 00	4 38	2... 59
23	j	st. Victoria	7 21	7... 13	4 38	4... 07
24	v	s Gregorio.	7 21	8... 07	4 39	5... 23
25	s	*Nativ. J. C.*	7 22	8... 54	4 39	6 n. 41
26	D	s Esteban.	7 22	9... 30	4 40	7... 58
27	l	s Juan, ap.	7 23	10... 00	4 41	9... 10
28	m	Stos. Inoc.	7 23	10... 26	4 41	10... 19
29	m	sto. Tomás.	7 23	10... 50	4 42	11... 25
30	j	T. Santiago	7 24	11... 13	4 43	» »
31	v	s Silvestre.	7 25	11... 38	4 44	12 m 28

Sol de invierno, sale tarde y se pone presto.

MANERA DE LEER NUESTROS MAPAS CELESTES

Los mapas celestes que damos para cada mes (véase pág. 32 y siguientes) son una reproducción en croquis del cielo, tal como se nos aparece el día 1.º de cada mes.[1] Representan las estrellas de 1.ª, 2.ª, 3.ª y á veces 4.ª magnitud visibles en España.

Hasta el presente, el medio generalmente empleado para figurar el cielo consiste en formar mapas que hay necesidad de consultar colocándolos encima de uno, como mirando al techo. Hemos querido evitar este inconveniente, y en nuestros croquis la imagen pintoresca se acerca á la realidad aparente y da el aspecto del cielo. Estas ventajas compensan la diferencia de exactitud matemática. Nuestros croquis son guías que indican la colocación de las estrellas más hermosas.

Suponemos la bóveda celeste dividida en dos, y representando en hueco la bóveda sobre la cual aparecen las estrellas de toda una mitad del hemisferio. Por tanto, hay que volverse hacia el Norte para observar el primer mapa y hacia el Sur para observar el segundo.

El dibujante ha tenido cuidado de colocar en los dos croquis celestes de un mismo mes accesorios indicadores, tales como una valla, que están á la derecha del observador en el primer caso y á la izquierda en el segundo.

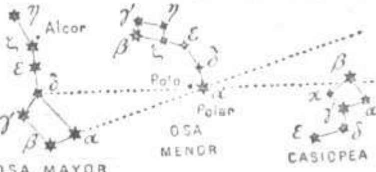


Fig. 22.—¿Cómo encontrar el Norte?

El Zenit.—Hay que hacer notar que el punto *Zenit* se debe suponer colocado inmediatamente sobre la cabeza del observador. No hemos puesto las estrellas exteriores á la curva del mapa, que deben ser consideradas como detrás del Zenit del observador y necesitan por consiguiente una traslación para ser observadas.

¿Dónde está el Norte?—Se sabe generalmente dónde está sensiblemente el N. Para hallar la Osa Mayor, cuando las estrellas brillan en el cielo, basta con buscar una constelación cuya forma se asemeje á la dibujada más arriba (fig. 22). Si no se sabe dónde está el N., cuando después de echar una ojeada rápida por el cielo se haya visto una constelación que se asemeje algo á un carro, se mirará bien si es la Osa Mayor.

La Osa Mayor.—Es notable por el mero hecho que se compone de estrellas muy visibles, de las cuales cuatro, α, β, γ, δ, están colocadas en forma de trapecio y las otras tres siguiendo una línea curva. Los que ven en este asterismo el carro de David consideran las estrellas α, β, γ, δ como las cuatro ruedas, siendo ε, ζ, η la lanza ó los tres caballos. Los que la consideran como una Osa forman la parte trasera del animal con α, β, γ, y la cola con ε, ζ, η y δ (ζ *Mizar*, árabe, es una de las más hermosas estrellas dobles; los que tienen buena vista pueden ver su compañera, pequeña estrella, llamada en árabe *Alcor*, es decir prueba, porque sirve para probar la intensidad de la vista; también se llama el *Cochero ó Carretero*).

La Estrella Polar. — Esta estrella, de 2.ª magnitud, llamada abreviadamente la *Polar*, forma parte de la Osa Menor. Para hallarla se prolonga la línea que pasa por las estrellas α y β de la Osa Mayor, de seis veces ese largo. Hallada la Estrella Polar, es muy sencillo orientarse.

Manera de emplear nuestros mapas. —Lo más sencillo es volverse primero hacia el Norte, en donde se halla la *Osa Mayor*, la *Polar*, *Casiopea*, *Perseo* y algunas otras constelaciones que varían con las estaciones.

El aspecto del cielo es dado para el 1.º de cada mes á las nueve de la noche; todas las estrellas que giran al rededor de la Polar como centro no se hallan ya en el mismo sitio á las once de la noche; en ese caso hay que servirse del mapa del mes siguiente, y así sucesivamente cada mes, correspondiendo á dos horas.

Ejemplo. — *Estado del cielo en enero á las 9 h. n.: mapa de enero; en enero á 11 h. n.: mapa de febrero; en enero á 1 h. m.: mapa de marzo, etcétera. Estado del cielo en febrero á 3 h. m.: mapa de mayo, etc.*

Lo que se ve en el cielo el 10 de agosto á las 9 de la noche.—Supongamos que uno de nuestros lectores, el 10 de agosto, hacia las 9 h. de la noche, mira al cielo. El mapa del cielo de agosto (véase pág. 39), en la parte Norte, nos hará ver las constelaciones de *Hércules, Lira, Cisne, Boyero, Dragón, Cefeo, Casiopea, Andrómeda, El Carnero, Perseo, Virgen* y *León*, y en la parte Sur las de *Ofiuco* y la *Serpiente, Aguila, Capricornio, Sagitario, Escorpio* y *Balanza*.

En la *Balanza*, en donde dos estrellas de 2.ª magnitud marcan los dos platillos, vemos un astro brillante como una estrella de 1.ª magnitud, pero de un matiz plomizo: es el planeta *Saturno*, que no podemos hacer figurar en nuestros mapas porque cambia de sitio en el cielo.

Cielo de invierno.—En enero y febrero es cuando el cielo estrellado se desarrolla en todo su esplendor, y centellean sobre nuestras cabezas con el mayor destello esos astros brillantes é infinitos, arrastrados, como nosotros, á través de los espacios en el movimiento armonioso é infinito de los mundos.

De 9 á 12, en enero, podemos ver las constelaciones de *Andrómeda, Perseo, Cochero, Casiopea, Gemelos, Pegaso, Osa Mayor, Osa Menor, Cangrejo, Cisne, Dragón, León, Toro, Cabrillas, Orión, Liebre, Rio, Ballena, Can Mayor* y *Paloma*.

ENERO 1897

Fig. 23.—Norte. Aspecto del cielo á las 9 de la noche.

Fig. 24.—Sur. Aspecto del cielo á las 9 de la noche.

Si quieres buena fama, no te dé el sol en la cama.

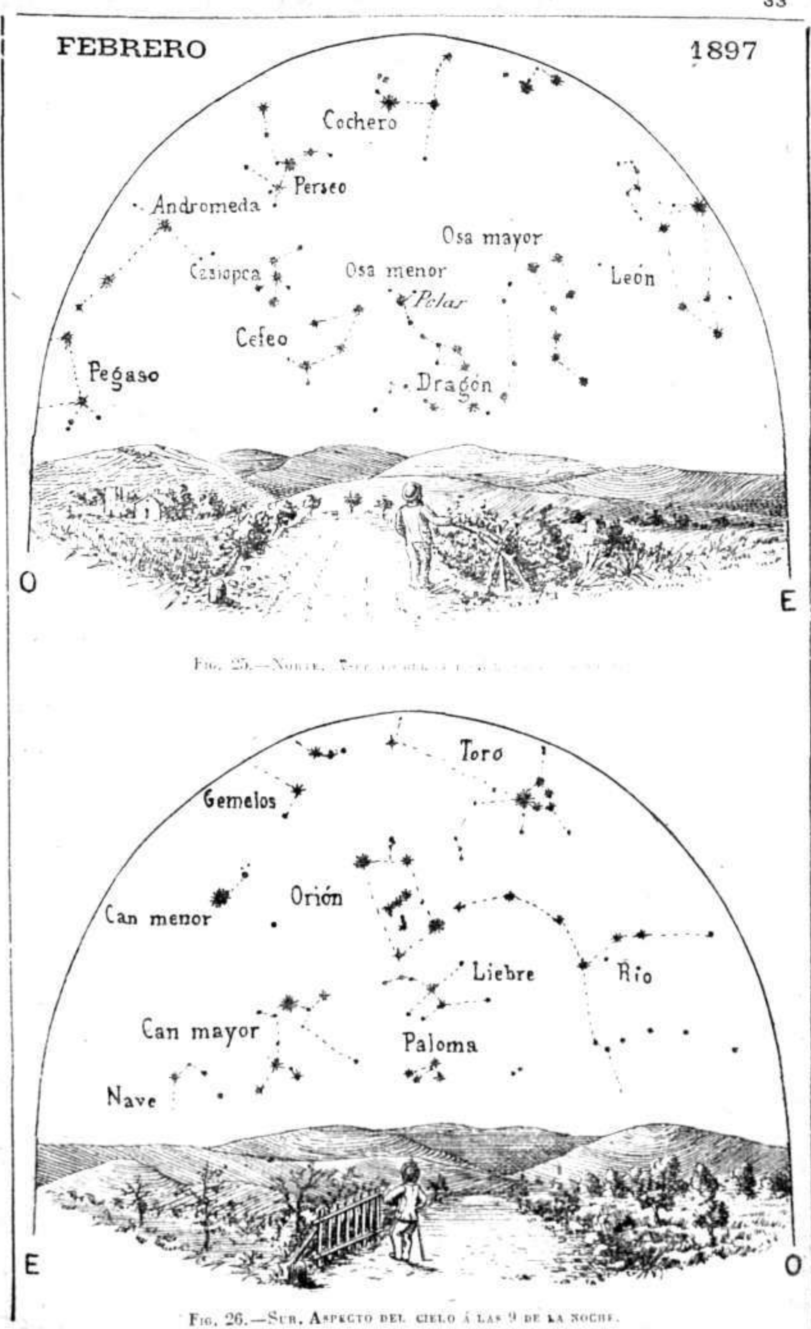


Fig. 25.—Norte. [illegible]

Fig. 26.—Sur. Aspecto del cielo á las 9 de la noche.

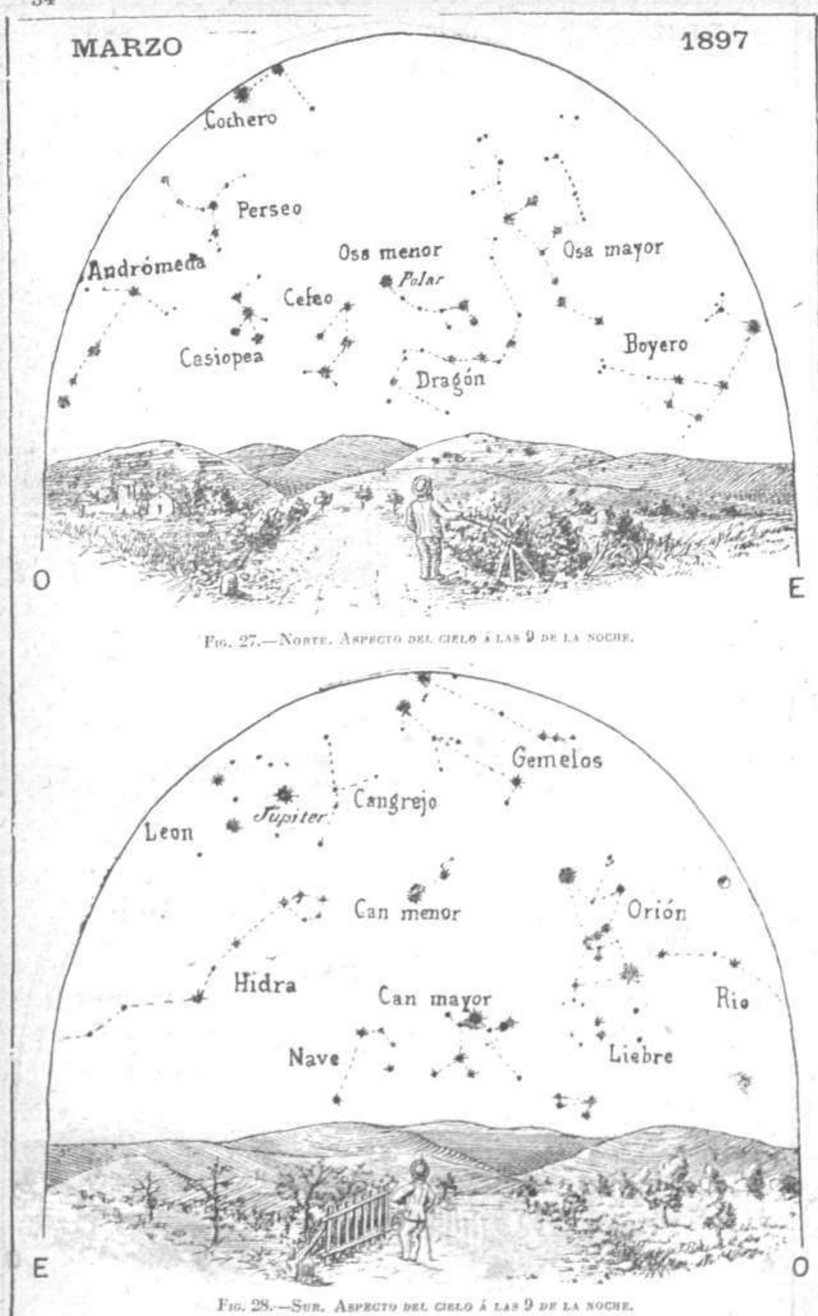


FIG. 27.—NORTE. ASPECTO DEL CIELO Á LAS 9 DE LA NOCHE.

FIG. 28.—SUR. ASPECTO DEL CIELO Á LAS 9 DE LA NOCHE.

Sol de marzo, hiere con mazo.

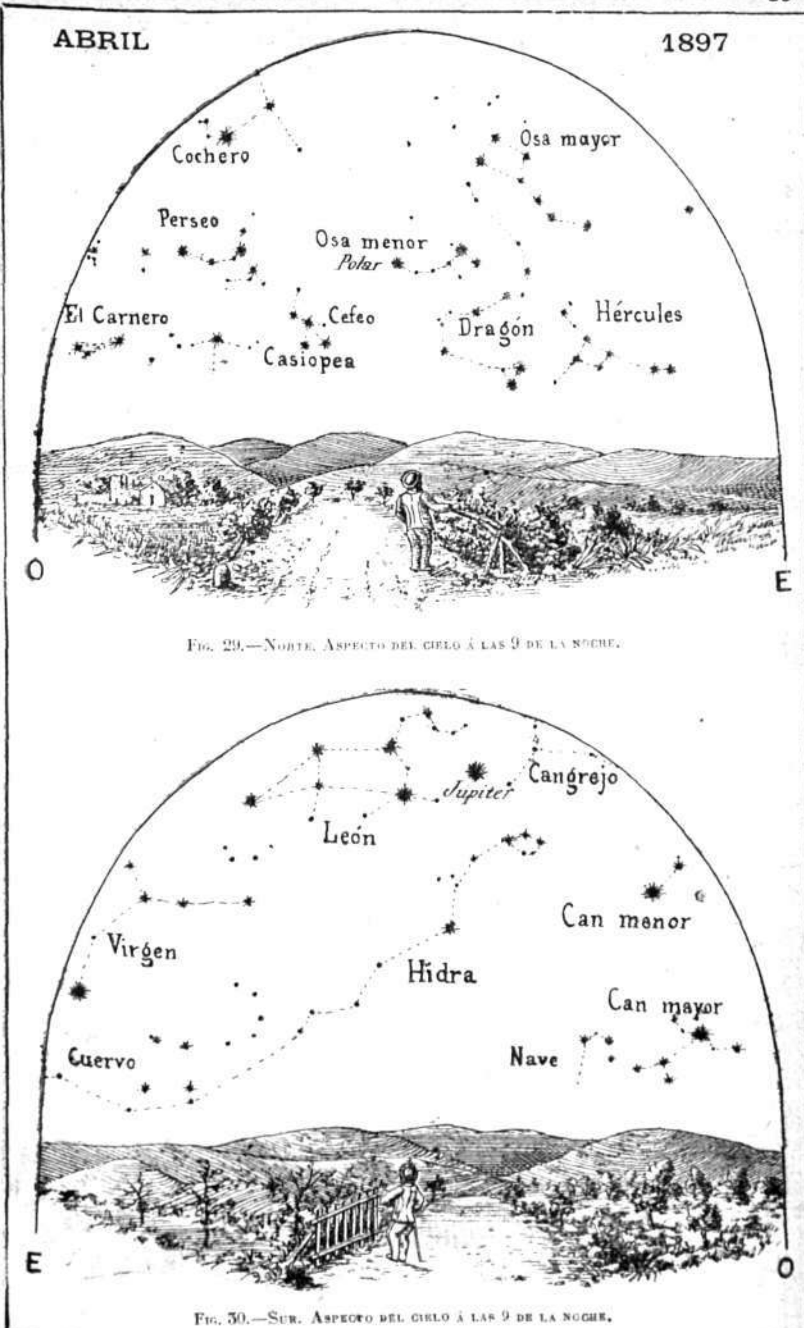


Fig. 29.—Norte. Aspecto del cielo á las 9 de la noche.

Fig. 30.—Sur. Aspecto del cielo á las 9 de la noche.

Abril aguas mil.

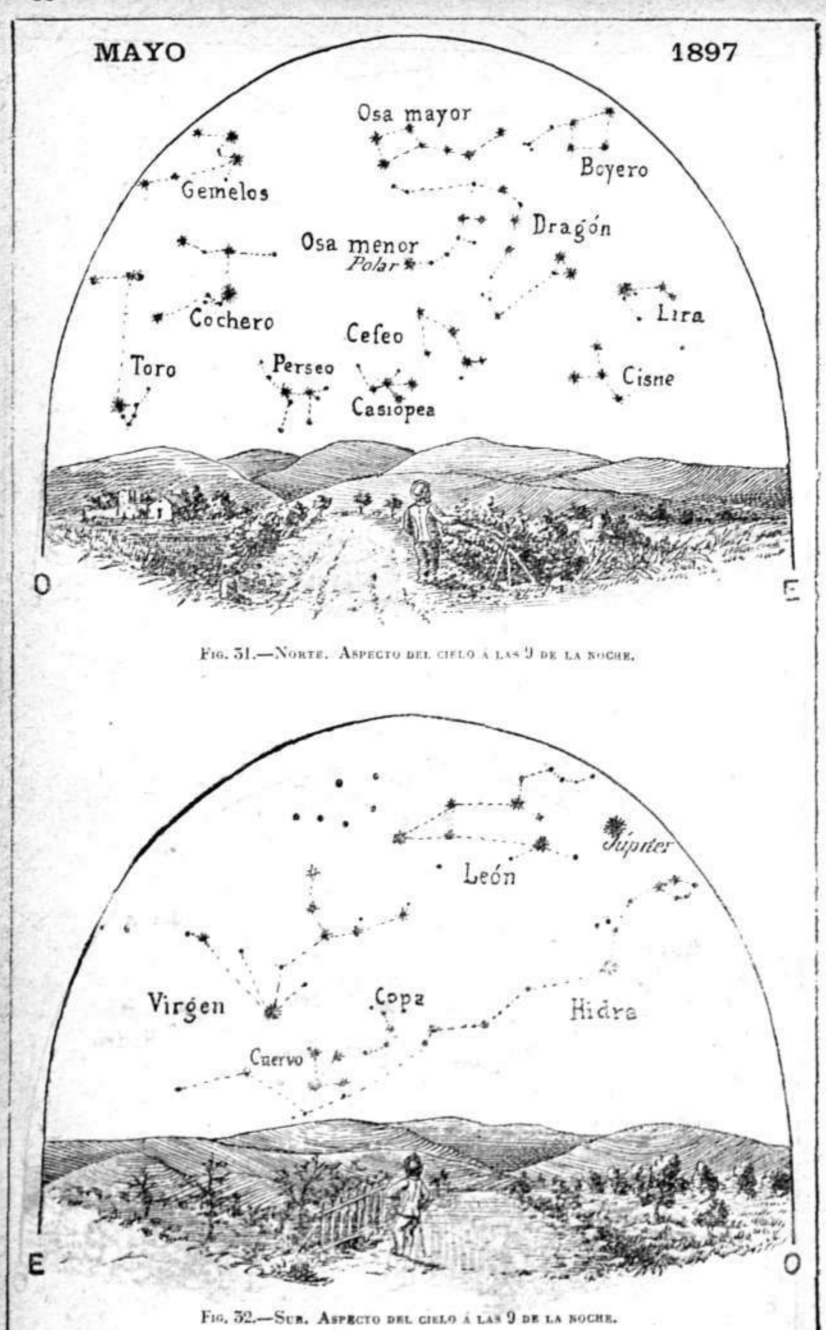


FIG. 31.—NORTE. ASPECTO DEL CIELO Á LAS 9 DE LA NOCHE.

FIG. 32.—SUR. ASPECTO DEL CIELO Á LAS 9 DE LA NOCHE.

Agua por mayo, pan para todo el año.

JUNIO 1897

Osa mayor
León
Dragón
Osa menor
Lira
Gemelos
Polar
Cochero
Cefeo
Cisne
Perseo
Casiopea
O
E

Fig. 33.—Norte. Aspecto del cielo á las 9 de la noche.

Boyero
León
Serpiente
Virgen
Copa
Cuervo
Hidra
Saturno
Balanza
Escorpión
E
O

Fig. 34.—Sur. Aspecto del cielo á las 9 de la noche.

Cada loco con su tema.

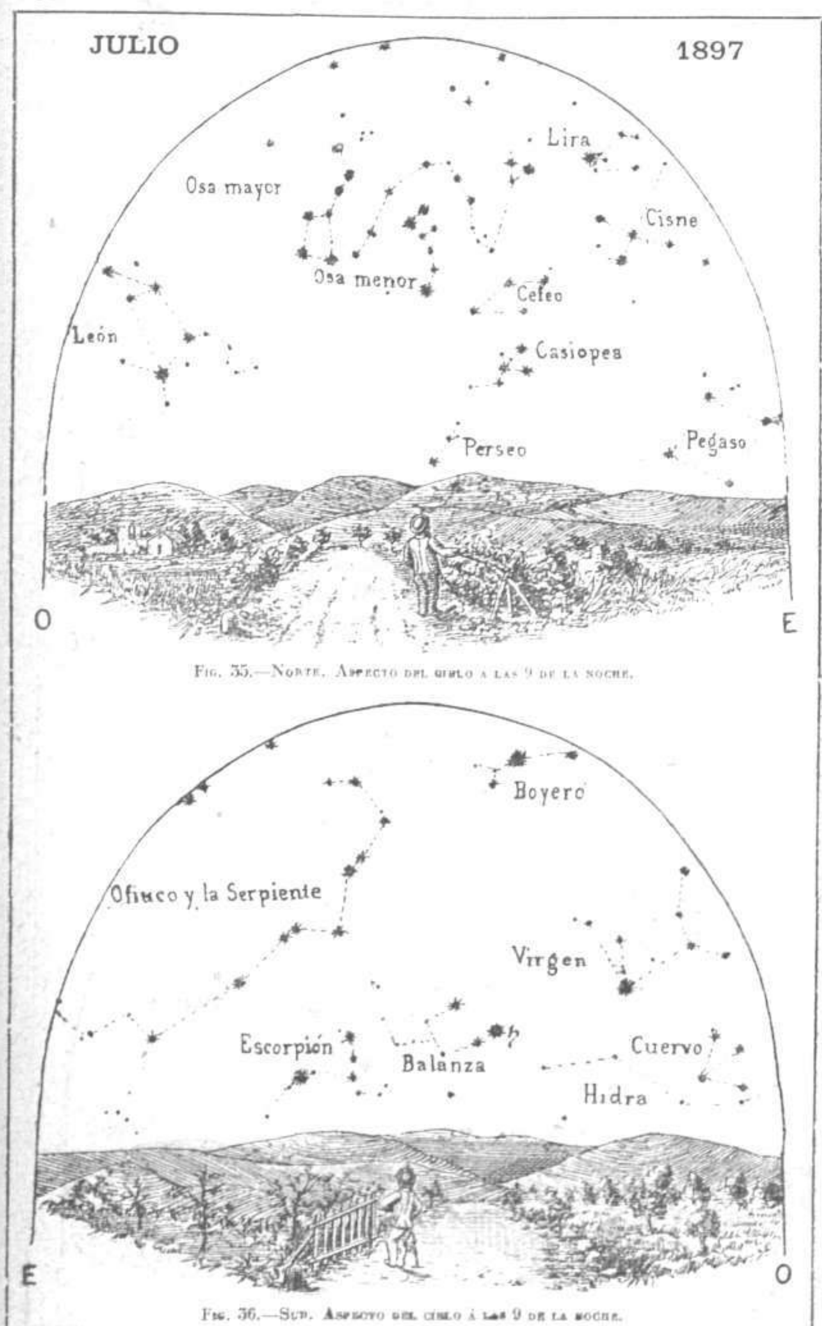


Fig. 35.—Norte. Aspecto del cielo á las 9 de la noche.

Fig. 36.—Sud. Aspecto del cielo á las 9 de la noche.

De padre santo hijo diablo.

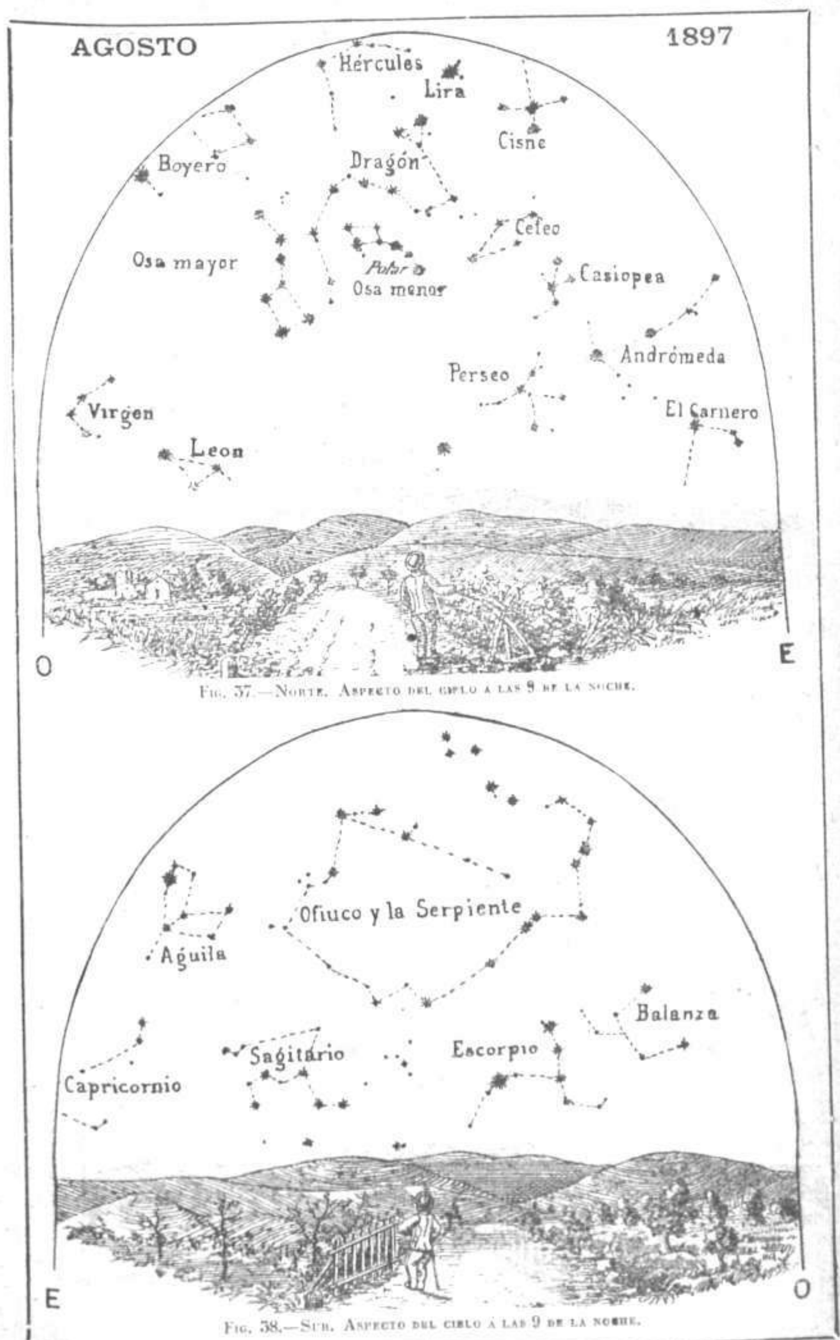


Fig. 37.—Norte. Aspecto del cielo á las 9 de la noche.

Fig. 38.—Sur. Aspecto del cielo á las 9 de la noche.

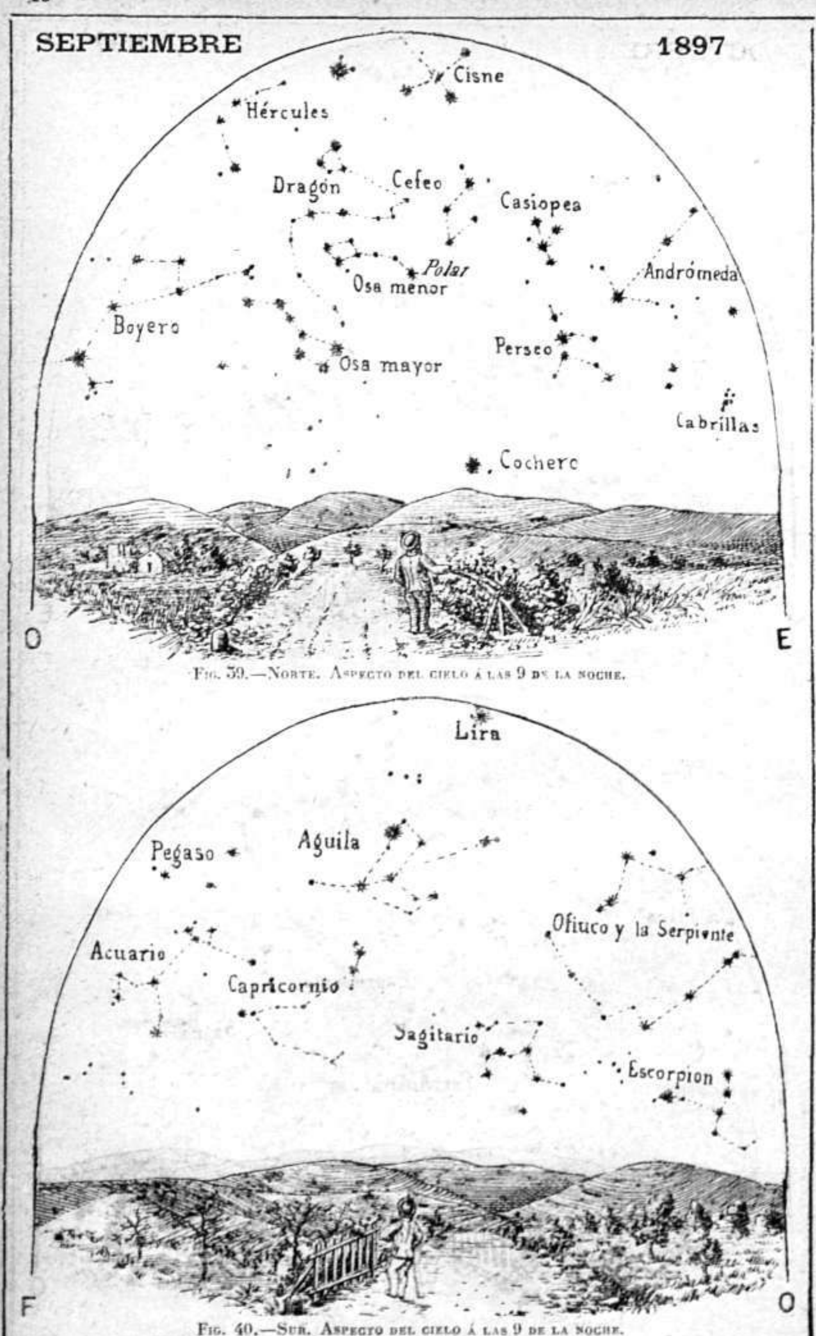


Fig. 39.—Norte. Aspecto del cielo á las 9 de la noche.

Fig. 40.—Sur. Aspecto del cielo á las 9 de la noche.

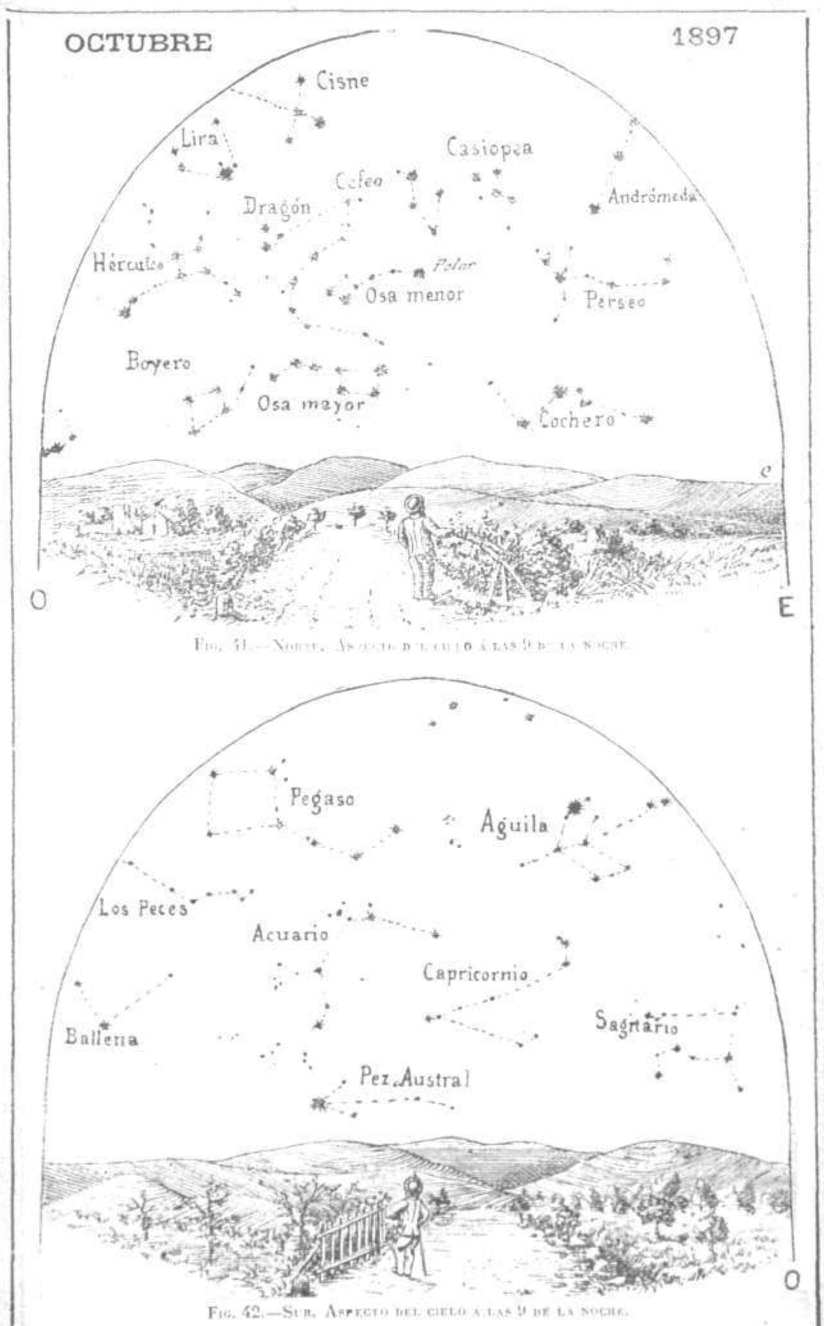


Fig. 41.—Norte. Aspecto del cielo á las 9 de la noche.

Fig. 42.—Sur. Aspecto del cielo á las 9 de la noche.

Donde fuiste paje no seas escudero

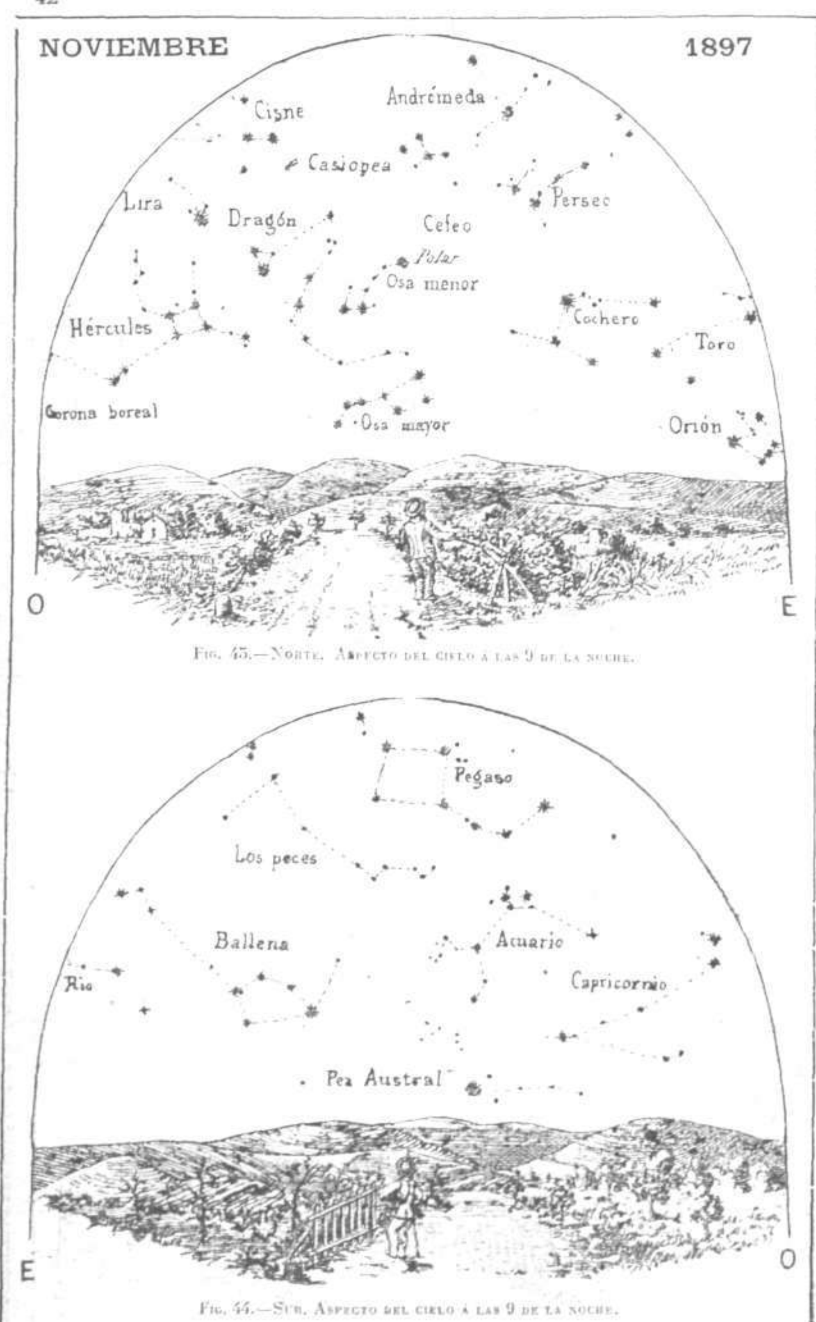


Fig. 43.—Norte. Aspecto del cielo á las 9 de la noche.

Fig. 44.—Sur. Aspecto del cielo á las 9 de la noche.

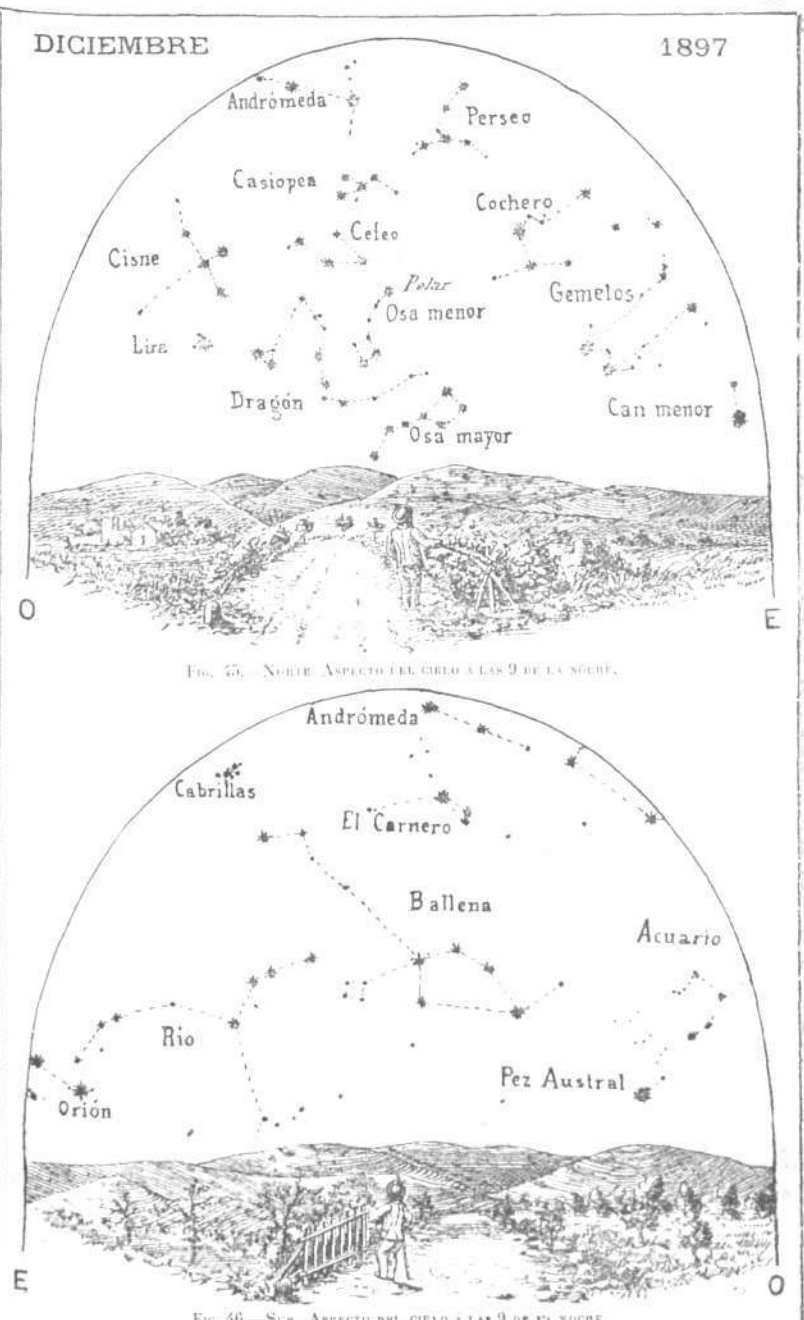


Fig. 45.—Norte. Aspecto del cielo á las 9 de la noche.

Fig. 46.—Sur. Aspecto del cielo á las 9 de la noche.

Hemos podido notar que nuestra Agenda se ha convertido para la mayor parte de nuestros lectores en un pequeño libro de caja. Este año hemos recibido numerosas cartas rogándonos que le demos mayor desarrollo. A algunos críticos aislados, á quienes les ha parecido mal que en un libro destinado á permanecer como un manual diario sobre la mesa de familia se haya dedicado una parte á las anotaciones particulares, debemos de contestar que además del Almanaque puesto á disposición de todos, cada cual puede tener en el cajón de su escritorio un ejemplar particular y convertirlo en un libro de razón, como decían nuestros mayores.

EL PRESUPUESTO INDIVIDUAL

El *baremo* adjunto ofrece á cada cual el presupuesto de sus gastos mensuales y diarios; equilibrar sus necesidades con sus recursos, es ser rico.

La comida entra por mitad en los gastos de un presupuesto reducido; el alquiler de la casa, por un quinto; los demás gastos, por otro quinto, y las economías sumarán un décimo de la ganancia anual.

Pero es evidente que la persona que solamente gana 1.500 pesetas al año tiene más mérito en economizar 150 pesetas que aquel que gana 10.000 y sólo economiza 1.000 pesetas.

Si se gana			Se podrá gastar						Y economizar		
			Comida		Alquiler		Varios				
al año.	al mes.	al día.	al mes.	al día.	al mes.	al día.	al mes.	al día.	al día.	al mes.	al año.
Ptas.	*Ptas.*	*Ptas.*	*Ptas.*	*Ptas.*	*Ptas.*	*Ptas.*	*Ptas.*	*Ptas.*	*Ptas.*	*Ptas.*	*Ptas.*
1.000	83,35	2,75	41,65	1,38	16,62	0,55	16,65	0,55	0,27	8,35	100
1.200	100,00	3,35	50,00	1,67	20,00	0,67	20,00	0,67	0,33	10,00	120
1.500	125,00	4,15	62,50	2,08	25,00	0,83	25,00	0,83	0,41	12,50	150
1.800	150,00	5,00	75,00	2,50	30,00	1,00	30,00	1,00	0,50	15,00	180
2.000	166,65	5,55	83,35	2,78	33,35	1,11	33,35	1,11	0,55	16,65	200
2.400	200,00	6,65	100,00	3,33	40,00	1,33	40,00	1,33	0,66	20,00	240
2.700	225,00	7,50	112,50	3,75	45,00	1,50	45,00	1,50	0,75	22,50	270
3.000	250,00	8,35	125,00	4,17	50,00	1,67	50,00	1,67	0,84	25,00	300
3.600	300,00	10,00	150,00	5,00	60,00	2,00	60,00	2,00	1,00	30,00	360
4.000	333,35	11,10	166,65	5,55	66,65	2,22	66,65	2,22	1,11	33,35	400
4.500	375,00	12,50	187,50	6,25	75,00	2,50	75,00	2,50	1,25	37,50	450
5.000	416,65	13,90	208,35	6,95	83,35	2,78	83,35	2,78	1,39	41,65	500
5.500	458,35	15,25	229,15	7,63	91,65	3,05	91,65	3,05	1,52	45,85	550
6.000	500,00	16,65	250,00	8,33	100,00	3,33	100,00	3,33	1,66	50,00	600
6.500	541,65	18,05	270,85	9,03	108,35	3,61	108,35	3,61	1,80	54,15	650
7.000	583,35	19,45	291,65	9,72	116,65	3,89	116,65	3,89	1,95	58,35	700
7.500	625,00	20,80	312,50	10,40	125,00	4,16	125,00	4,16	2,08	62,50	750
8.000	666,65	22,20	333,35	11,10	133,35	4,44	133,35	4,44	2,22	66,65	800
9.000	750,00	25,00	375,00	12,50	150,00	5,00	150,00	5,00	2,50	75,00	900
10.000	833,35	27,75	416,65	13,88	166,65	5,55	166,65	5,55	2,77	83,35	1.000

Cuanto más se gana tanto más se impone el ahorro, puesto que en virtud de las condiciones económicas que rigen á las modernas sociedades, es necesario actualmente constituir, por medio del ahorro, un capital cada vez más elevado para sustraerse á esta ley terrible: *las cargas aumentan, los recursos disminuyen.*

Modelo de un presupuesto de familia.

Trazar en los últimos días del mes de diciembre, para el año que va á principiar, las divisiones de su presupuesto, es cosa muy sencilla. Lo difícil está en observar los límites. Para armarse uno mismo contra las tentaciones, lo más prudente es tener siempre á la vista, en cuanto se desea, el estado de los gastos y de los recursos.

Cada mañana, Napoleón se hacía dar, anotado en un papelito, el balance de su caja. Siempre lo llevaba en el bolsillo.

Proponemos el modelo adjunto, que cada cual podrá reproducir en una hoja de papel mayor ó menor, según sus necesidades, introduciendo tantas columnas y epígrafes particulares como necesite para responder á las diversas clases de gastos que tenga que hacer.

He aquí la marcha que aconsejamos que se siga: Conociendo lo que puede uno gastar anualmente por medio del cuadro primero, se determinará el crédito mensual, que se fraccionará en tantos epígrafes como sean necesarios. Se dividirán las cifras parciales por 30, para saber la cantidad diaria disponible, y luego se multiplicará por 10 para obtener periodos de diez días, cuya utilidad vamos á indicar. El ideal sería, á no dudar, hacer un balance diario; pero como hay que contar con los impedimentos, los retrasos y la pereza, se puede admitir que es suficiente hacerlo el 10, el 20 y el 30 ó 31 de cada mes. Una vez determinados los créditos de esos periodos de diez días, se inscriben en las casillas especiales del cuadro. Bastará con hacer, según las cifras anotadas cada día en la Agenda, la suma de los gastos durante los diez días, anotarla bajo la cifra del crédito y comparar. Si hay *superavit*, se carga en el crédito de los diez días siguientes. Si hay *déficit*, se ha de tratar de amortizarlo en uno ó varios periodos de diez días, según la importancia que tenga, ó se subsanará inmediatamente cargando en la columna del déficit el superavit que resulte por otro concepto, puesto que bien claro está, por ejemplo, que en el epígrafe Calefacción serán muy distintas las cifras el 20 de enero y el 20 de julio.

Sentirse interpelado cada diez días por esas cifras, dista muy poco de sujetarse á su obediencia.

— EJEMPLO: *Para un presupuesto de 5.000 ptas. al año.* —

ENERO	Alquiler....	Comida....	Sueldos.....	Calefacción..	Muebles....	Vestir.....	Varios.....	Economías..
TOTAL DEL CRÉDITO MENSUAL 416,65 ptas.								
Cuyo detalle es.. . . .	83	150	30	15	20	60	16	41
Créditos del 1.º al 10.	27	50	10	5	6	20	5	13
Gastos del 1.º al 10. .	27	45	10	6	6	18	4	13
BALANCE.	00	+ 5	00	—1	00	+2	+1	00
Créditos del 10 al 20.	27	55	10	4	6	22	6	13

—— *(Y así sucesivamente por decenas.)* ——

LOS EVANGELIOS DE TODOS LOS DOMINGOS DEL MES

El 3 de Enero: *Predicción de Simeón y de Ana* (Luc., cap. II, v. 33).
El 10 de Enero: *Jesús en medio de los doctores* (Luc., cap. II, v. 42).
El 17 de Enero: *Jesús cambia el agua en vino en las bodas de Canaam* (Juan, cap. II, v. 1).
El 24 de Enero: *Jesús cura á un leproso y al criado paralítico de un centurión* (Mateo, cap. VIII, v. 1).
El 31 de Enero: *Jesús manda á los vientos y al mar que se apacigüen* (Mateo, cap. VII, v. 23).

MEMENTO

Día 1.° Viernes. Festivo. *La Circuncisión del Señor.*—Día de los Manueles.—Cambio de tarjetas con motivo de Año nuevo.—**2.** Pago de los cupones é intereses de toda clase de papel de la Deuda en las cajas del Banco de España.—Conmemórase en Granada la conquista de la ciudad por los Reyes Católicos.—**4.** *Feria y mercado* en Peralta de la Sal (13 1/2 leguas de Huesca).—**6.** Festivo. *Los Santos Reyes.*—Felicítase al elemento militar.—Recepción en Palacio y Capilla pública.—**7.** Se abren las velaciones.—**17.** San Antonio, abad; fiesta popular en la mayor parte de las poblaciones.—*Bendición del ganado y de los granos.*—**22.** San Vicente, mártir, patrón de Valencia; fiesta de precepto en dicha ciudad.—*Porrat; romería á San Vicente de la Roqueta, lugar* en donde existió el muladar en que fué arrojado el cuerpo del santo.—**23.** San Ildefonso, patrón del arzobispado de Toledo, donde es fiesta de precepto.—Días de S. M. el Rey.—Recepción y banquete en Palacio.—**24.** Días de la infanta doña Paz.—**28.** San Julián, patrón del obispado de Cuenca.—**29.** San Valero, grandes fiestas en Ruzafa (Valencia). Porrat, músicas, procesión y castillo de fuego.—Mercado en Castellón de la Plana.—**31.** Mercado y feria en Benasque y Benabarre (Huesca).

☞ Guía del Capitalista.—En el mes de Enero se *pagan también los cupones y dividendos* de las Compañías ferroviarias de Almansa-Valencia-Tarragona; Madrid-Zaragoza-Alicante; Tarragona, Barcelona y Francia; Langreo; Ferrocarriles Andaluces; Ferrocarril y minas de San Juan de las Abadesas; Altos Hornos y fábricas de hierro (*Bilbao*), Madrid, Casert, Portugal, etcétera, etc. Se procede al sorteo y amortización de las Obligaciones de las mismas Empresas que correspondan según reglamento. Vencen también los intereses de las Obligaciones municipales y emisión Erlanger (Madrid). Celebran sus Juntas generales, en los días que se designan y anuncian oportunamente, las siguientes sociedades y empresas: Ferrocarril á Francia por Canfranc (Zaragoza); Electricidad Segoviana (Madrid); Cerillas, fósforos (Barcelona).

La ausencia disminuye las pasiones suaves y aumenta las grandes, como el viento que apaga las velas y enciende el fuego.

San Francisco de Sales.
(*Introducción á la Vida devota.*)

CONSEJOS PARA EL MES DE ENERO

PRECEPTOS HIGIÉNICOS

Las enfermedades más comunes en este mes son pulmonías, dolores de costado, apoplejías, fluxiones de ojos y dolores nerviosos. Las personas que hayan sufrido ataques cerebrales, ó tengan predisposición marcada á padecerlos, deberán precaverse con mucho cuidado del frío intenso que en este mes se experimenta; pero huyendo de un extremo, es preciso que no incurran en el opuesto, de permanecer en habitaciones muy calientes, pues la temperatura elevada es tan perjudicial en estos casos como la muy baja. Las estufas, dando un calor uniforme, pueden perjudicar á los ancianos que se hallan en estas circunstancias, porque el calórico que despiden obra lo mismo en la cabeza que en las demás partes del cuerpo. Bien conocido es el atufamiento que resulta del carbon á medio encender: jamás debe dejarse un brasero en la habitación donde se duerme; las personas que han cometido esta imprudencia no han tardado en experimentar mareos, vómitos y aun verdadera asfixia.

Las personas que habitualmente padecen de tos, hallarán más alivio en el abrigo constante y general y en el buen temple de las habitaciones que en los medicamentos. Es preciso no formarse una idea exagerada del abrigo; éste no consiste en sobrecargarse de ropa, sino en usar de un modo constante la que esté en relación con la facultad que cada uno tiene de resistir á la influencia del frío. Por regla general, es más útil el abrigo interior; es decir, el uso de los vestidos de lana sobre el cutis.

TRABAJOS AGRÍCOLAS

Refrán: *Año de nieves, año de bienes.*

En el campo.—Nada debe hacerse en la tierra durante las lluvias; pero es conveniente, mientras duran los hielos, llevar y tender los estiércoles muy consumidos á las tierras que han de sembrarse de frutos de primavera. Pasados los hielos, y estando la tierra en sazon, se cubren estos abonos con una labor á fondo, se alzan las cañas que no lo hubiesen sido en el otoño y se siembran las cebadas y trigos tardíos, aprovechando la primera sazón, y nunca sin ella, porque las siembras tardías, ya por si ventureras, son casi siempre perdidas cuando no son hechas con todo tempero.

Se recomponen las cercas, se limpian de barro los caminos y rellenan con guijo los baches, cubriéndolos con arena. Para esto es el mejor tiempo, porque los pobres desocupados se emplean útilmente y encuentran un auxilio en la época más triste del año.

Se podan, pasados los hielos, los olivares, cuyo ramón aprovecha mucho á toda clase de ganados; la misma operación se hace en todos los árboles de sombra; se arreglan las espalderas, se entresacan las encinas y se rebuscan con cuidado todos los nidales de orugas y caracoles.

Los prados se entarquinan durante los grandes hielos, y si se les pueden echar las aguas de las calles y caminos, durante las lluvias, ganarán muchísimo, cuidando de esparcir luego las arenas que hubiesen dejado en su curso. Se les da, pasados los hielos, una vuelta con el peine ó rastrillo de púas; se los beneficia con cenizas y abonos pulverulentos, y aun los líquidos, con lo que se mejoran extraordinariamente.

Con los ganados.—Tanto en los establos como en las corralizas y majadas, se les debe procurar abrigo y sequedad, levantando cuidadosamente las deyecciones húmedas; se los sacará tarde á los pastos, y se los volverá con sol á los establos ó majadas, teniéndoles en ellos, ó en sitio próximo y abrigado, forrajes secos en cantidad proporcionada. Sólo los que se tengan en ceba deberán recibir alimento exuberante y compuesto, pues á los demás basta que se les proporcione lo preciso para su conservación en carnes, que es una mitad escasa de lo que se les da cuando trabajan.

Con las *aves de corral*, y muy particularmente con las gallinas, se procede al revés; es decir, que se les da bien de comer, en sitio seco y abrigado; se las tiene un gran espacio, cubierto de basuras, para que no se resfríen, y se las entretiene en él, echándoles gusanos o aechaduras en regular abundancia y á varias horas.

Colmenares.—Se tendrán bien defendidos del frío con sobrecubiertas de paja, y se les proporcionará abundante alimento; el mejor de todos es el pan empapado en arrope ó melcocha, hecha con higos, pasas y otros frutos azucarados.

En las huertas.—Se echa una buena manta de basura, aguardando la sazón de darles una labor profunda; se hacen en seguida las camas calientes y semilleros en disposiciones abrigadas, y se siembran lechugas, cebollinos, ajos y coles, verdolagas, acelgas y rábanos, que se cubren con paja y con cañizos ó abrigaños de otra clase, muy reforzados, que los defiendan del hielo. Se acuartela el resto de la huerta, se recorren las regaderas y se prepara todo para plantar y repicar en el mes siguiente.

Al aire libre.—Coles arrepolladas de Bacalán, coles de Bonneuill y gruesas de Alemania; lechugas para cortar, pequeñas, largas ó romanas, y puerros.

En casa.—Durante las lluvias y las veladas se continuarán los hilados de lino, cáñamo y esparto; se hacen cañizos y tejidos de mimbre, bálago de centeno, avena y carrizos para colmenas, abrigaños y defensas de toda clase. Se ponen á ahumar en las chimeneas ó habitaciones apropiadas la matanza y salazones; se recorren los aperos, se compran los que hacen falta y recomponen los que lo necesitan; se examinan los almacenes de patatas, nabos, frutas, verduras y demás frutos jugosos que se tengan para ver el efecto que hayan hecho los hielos.

Plantaciones.—Se plantan: estragón, acederas y patatas marjolin. En este mes florecen á campo raso, bajo el clima de Madrid, el *hediondo, eléboro, violetas*, algún *narciso* y *anémonas* en los arriates abrigados.

En las estufas ó invernáculos florecen más ó menos plantas, pues esto está en relación con la temperatura local.

RECETAS ÚTILES

Barniz económico.

Sirve para conservar las maderas expuestas al aire, y se prepara derritiendo doce onzas de resina en una vasija de hierro con cuatro cuartillos de aceite de linaza y cuatro barritas de azufre; cuando todo esté derretido y bien incorporado, se añade un poco de ocre ú otra tierra de color que se quiera. Se usa lo más caliente posible, y se da segunda mano cuando esté seca la primera, también caliente y con el color que se quiera, preparado del mismo modo.

La *brea mineral ó betún*, que se obtiene por la destilación con el carbón de piedra en la fabricación del gas, es un excelente barniz económico para las maderas y el hierro.

Manera de preparar el Punch.

El *Punch* es una mezcla de *Cognac*, kirsch, té y azúcar.

La manera clásica de prepararlo consiste en quemar en un pucherito ó un vaso de metal el cognac y el azúcar. Cuando la llama pierde su tono azulado, particular de todo alcohol que arde, se deja apagar (basta para ello no agitar más el líquido), y se añade una tercera parte de té un poco fuerte muy caliente y dos cucharadas de kirsch.

Es indispensable que el cognac sea de buena marca; el de **Pedro Domecq**, de Jerez de la Frontera, se recomienda por su pureza y buen paladar.

Criado por abuelo, nunca bueno.

Asfixia por gases deletéreos.

El tufo del carbón, los licores en fermentación, los olores fuertes en los dormitorios, pueden producir graves accidentes y aun la muerte.

En tales casos es preciso alejar al paciente del sitio infecto y exponerle al aire libre, rociándole la cara, el vientre y pecho con agua y vinagre fuerte, haciéndole aire al mismo tiempo con un abanico ó cosa parecida. Se le ponen lavativas con el mismo líquido acidulado, y se le excitan las fosas nasales con las barbas de una pluma para provocar el estornudo; se le dan fricciones con bayetas calientes y con miel, ó pez ó resina en las manos de los asistentes para que se adhieran á la piel; se procura imitar los movimientos del pecho en el acto de la respiración, apoyando y levantando alternativamente poco por bajo de la boca del estómago y de las tetillas, manteniéndole la boca entreabierta. Se le dan á oler, á cortos intervalos, álcali volátil, buen vinagre, agua de Colonia ó vino generoso.

También es precisa la sangría del brazo y de las yugulares cuando el rostro está amoratado ó se advierten síntomas de congestión.

En cuanto el paciente pueda tragar se le dará, á cucharadas repetidas, agua y vinagre, y un poco después vino caliente azucarado; se le acostará entre mantas de lana y se le dejará dormir, cuidando de que la habitación esté abierta y ventilada, poniéndole luego unos sinapismos ó bien dándole pediluvios muy cargados de mostaza.

Plata (Modo de limpiar la).

Lo mejor y más común es emplear una buena lejía. Con una esponja empapada en agua de jabón bien cargada se limpian perfectamente los cubiertos, cucharones, mangos de cuchillos, etc. De vez en cuando, si la plata es algo negra, se podrá limpiar con una papilla de *greda* (lavada) y agua. Buena es también una papilla hecha con *polvos de asta de ciervo.*

He aquí otro medio eficaz: con un paño, cepillo ó brocha mojada de *amoníaco* líquido de 22 grados, se da un ligero frote á la vajilla ó á las piezas de plata que estén muy sucias, y al punto quedarán muy limpias y relucientes.

Coldcream
(Crema fría de Inglaterra).

Cosmético que se usa como objeto de tocador para suavizar el cutis, y también como excipiente en algunas pomadas. Su preparación es la siguiente:

Aceite de almendras dulces..	64	gramos
Esperma de ballena..	8	—
Cera blanca..	4	—
Agua de rosas..	24	—
— de nafta..	8	—
Glicerina..	8	—
Borato de sosa..	1	—

Se hacen fundir juntos, á un calor suave, el aceite, la esperma de ballena y la cera; cuando la mezcla está á medio enfriar, se le incorpora, agitándolo continuamente hasta su completo enfriamiento, el agua de rosas y de nafta, en las que se ha disuelto previamente el bórax y la glicerina.

Hielo artificial.

He aquí varios procedimientos para hacer hielo cuando se quiera:

1.º Dos kilogramos y medio de sulfato de sosa, y dos de ácido sulfúrico, se colocan en un recipiente, en el cual se pone un vaso de metal con agua. Se preparan otras dos mezclas iguales, en las que se sumerge dicho vaso, con lo que el agua queda completamente helada. En gran cantidad la congelación es instantánea, no sucediendo lo mismo en las pequeñas, porque el recipiente y el vaso que contiene el agua se ceden una parte de su calor.

2.º El sulfato de sosa cristalizado se disuelve en el ácido clorhídrico ó en el ácido sulfúrico diluído, y produce un descenso de temperatura que causa la congelación del agua.

Se toman para hacer esta mezcla cantidades que estén en la proporción de 2 1/2 á 3 partes de sulfato de sosa y 2 de ácido; advirtiéndose que si se toman, por ejemplo, 12 de sal y 10 de ácido, se obtienen 10 á 12 de agua helada, invirtiéndose en la operación cerca de una hora.

Hay aparatos á propósito para hacer la operación. Estos consisten en un cilindro de metal hueco, en el cual se introduce el agua para que se congele; este cilindro se mete dentro de otro que contiene la mezcla, éste dentro de otro con agua también para congelarla, y éste, por último, se rodea de algodón ó estopa para disminuir la influencia del calor exterior.

3.º En un cubo mediano de agua se *meten* los frascos ó botellas que contengan agua ó vino. En el mismo cubo se pondrá un pedazo grande de azufre, el cual comunica al vino ó agua una frescura agradable.

4.º Se toma muriato cálcico (esta sal no es cara); échense tres botellas de agua sobre 500 gramos de esta sal, teniendo la precaución de acidular ligeramente el agua con ácido nítrico, esto es, *agua fuerte*. En pocos minutos se obtiene un frío considerable. Sumérjanse en esta mezcla, en el momento de la operación, las botellas que contengan el agua ó vino que se quiera beber.

Composición para que no ardan con llama los vestidos.

En la goma, engrudo, adobo ó apresto que se da á las telas que sirven para enaguas, ahuecadores, etc., se añade una cucharada regular de *alumbre* común en polvo, ó bien de bórax ó de fosfato de amoníaco.

Polvos de arroz.

Pónganse en un puchero nuevo dos libras de arroz bien limpio, añádanse 12 cuartillos de agua, déjese así veinticuatro horas y al cabo de ellas cuélese; renuévese la operación tres días seguidos. Al cuarto póngase el arroz en un tamiz de cerda, déjesele seco y expúrguesele al aire libre en una servilleta. Cuando esté enteramente seco, muélase lo más posible en un mortero de mármol cubierto por un trapo y tamícesele luego por otro de hilo fino. Las perfumerías ganan, haciendo esta sencilla operacion, un 500 por 100.

Estos polvos sirven para calmar la irritación que produce la navaja despues de afeitarse, etcétera.

(1897) ENERO (1.er mes), 31 días.

1.ª Semana.

Disminuyen los dias en la semana. Por la mañana, 1 m.
Aumentan los dias en la semana. Por la tarde, 1 m.

 (Vease el anuncio, pág. 5.)

1. Viernes. 1-364. ☾ *meng.* El dia dura 9h,22'. *La Circuncisión del Señor.*
1860. Batalla de los Castillejos.

2. Sábado. 2-363. ☾ *meng.* El dia dura 9h,22'. San Isidoro, obispo y mártir.
1801. Muere el célebre filósofo suizo Juan Gaspar Lavater.

3. Domingo. 3-362. ● *nueva.* El dia dura 9h,22'. San Antero, papa y mártir.
1853. Asesinato de monseñor Sibour, arzobispo de Paris.

EL TIEMPO
OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	Termóm.º Mín.ª	Termóm.º Máx.ª	Barómetro

Enero y Febrero comen más que Madrid y Toledo.



(1897) ENERO (1.er mes), 31 días.

1.ª Semana. Del 1 al 3.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total. . . .				

2.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 1 m. / Por la tarde, 6 m.

EL TIEMPO
OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

4. Lunes. 4-361. ◐ *nueva*. El día dura 9h,23'.
San Aquilino y San Timoteo.
1836. Asonadas y *matanzas en Barcelona*.

5. Martes. 5-360. ◐ *nueva*. El día dura 9h,24'.
San Telesforo, papa.
1387. Muere en Barcelona el rey D. Pedro IV de Aragón.

6. Miércoles. 6-359. ◐ *nueva*. El día dura 9h,25'.
La Adoración de los Reyes.
1492. Entrada triunfal de los Reyes Católicos en Granada.

7. Jueves. 7-358. ◐ *nueva*. El día dura 9h,26'.
San Julián, mártir.
1715. Muere el eminente escritor F. de la Mothe Fenelón.

8. Viernes. 8-357. ◐ *nueva*. El día dura 9h,28'.
San Luciano, mártir.
1824. Creación de la Superintendencia general de Policía.

9. Sábado. 9-356. ◐ *nueva*. El día dura 9h,29'.
San Julián y Sta. Basilisa.
1887. Incendio del Alcázar de Toledo.

10. Domingo. 10-355. ☽ *crec.* El día dura 9h,30'.
San Nicanor, diácono.
1430. Felipe el Bueno, de Borgoña, instituye la Orden del Toisón de Oro.

El pollo de Enero, por San Juan es comedero.

2.ª Semana. Del 4 al 10.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total. . . .				

3.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 2 m. / Por la tarde, 8 m.

RELOJ WALTHAM. (Véase el anuncio, pág. 5.)

EL TIEMPO

OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

11. Lunes. 11-354. ☽ *creciente.* El día dura 9h,51'.
San Higinio, papa.
1753. Concordato entre la Santa Sede y España.

12. Martes. 12-353. ☽ *creciente.* El día dura 9h,53'.
San Benito, abad.
1519. Muere el emperador Maximiliano I de Alemania.

13. Miércoles. 13-352. ☽ *crec.* El día dura 9h,54'.
San Gumersindo, mártir.
1805. Nace el célebre matador de toros Francisco Montes.

14. Jueves. 14-351. ☽ *creciente.* El día dura 9h,55'.
San Hilario, obispo y confesor.
1526. Concordia de Madrid entre Carlos V y Francisco I.

15. Viernes. 15-350. ☽ *creciente.* El día dura 9h,57'.
San Pablo, ermitaño.
1622. Nace el célebre autor cómico J. B. Paquelin de Molière.

16. Sábado. 16-349. ☽ *creciente.* El día dura 9h,40'.
San Marcelo, papa y mártir.
1556. Carlos V abdica la Corona de España en su hijo Felipe.

17. Domingo. 17-348. ☽ *crec.* El día dura 9h,41'.
El Dulce Nombre de Jesús.
1863. Muere el eminente pintor francés Horacio Vernet.

Aceituna, una es oro, dos plata y la tercera mata.

3.ª Semana. Del 11 al 17.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total.				

4.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 4 m. / Por la tarde, 8 m.

18. Lunes.
18-347. ○ *llena*. El día dura 9h,45'.
La Cátedra de San Pedro en Roma.
1835. *Motín en Madrid; muerte del general Canterac.*

19. Martes.
19-346. ○ *llena*. El día dura 9h,44'.
San Canuto, rey.
1479. Muere en Barcelona el rey D. Juan II de Aragón.

20. Miércoles.
20-345. ○ *llena*. El día dura 9h,46'.
San Fabián, papa.
1709. Muere el P. Francisco de La Chaise, confesor de Luis XIV.

21. Jueves.
21-344. ○ *llena*. El día dura 9h,47'.
Santa Inés, virgen.
1793. Ejecución del rey Luis XVI de Francia.

22. Viernes.
22-343. ○ *llena*. El día dura 9h,50'.
San Vicente, diácono.
1775. Nace en Sevilla el célebre cantante y compositor Manuel García.

23. Sábado.
23-342. ○ *llena*. El día dura 9h,52'.
San Ildefonso, arzobispo.
1878. Casamiento de D. Alfonso XII con D.ª Mercedes de Orleans.

24. Domingo.
24-341. ○ *llena*. El día dura 9h,53'.
Nuestra Señora de la Paz.
1806. Estreno de la comedia *El Sí de las Niñas*, de Moratín, en Madrid.

EL TIEMPO

OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	Termóm.º Mín.ª	Termóm.º Máx.ª	Barómetro.

4.ª Semana. Del 18 al 24

Recomendamos **La Margarita en Loeches.** (V. anunc. p. 10 y 11.)

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total.				

5.a Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 6 m. / Por la tarde, 8 m.

RELOJ WALTHAM. (Véase el anuncio, pág. 5.)

25. Lunes. 25-340. ☾ *meng.* El día dura 9h,55'. La Conversión de San Pablo.
1356. Sométese la ciudad de Toro á D. Pedro I de Castilla.

26. Martes. 26-339. ☾ *meng.* El día dura 9h,57'. San Policarpo, obispo.
1823. Muere el médico Eduardo Jenner, inventor de la vacunación.

27. Miércoles. 27-338. ☾ *meng.* El día dura 9h,59'. San Juan Crisóstomo, ob.
1809. Ocupación del Ferrol por los franceses.

28. Jueves. 28-337. ☾ *meng.* El día dura 10h,02'. San Julián, obispo.
814. Muere en Aquisgrán el emperador Carlo Magno.

29. Viernes. 29-336. ☾ *meng.* El día dura 10h,03'. San Francisco de Sales.
1712. Apertura de conferencias para la paz europea en Utrech.

30. Sábado. 30-335. ☾ *meng.* El día dura 10h,05'. Santa Martina, virgen.
1853. Casamiento de Napoleón III con Eugenia de Guzmán.

31. Domingo. 31-334. ☾ *meng.* El día dura 10h,07'. San Pedro Nolasco, fundador.
1810. Capitula Sevilla con los franceses.

EL TIEMPO
OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	TERMÓM.º Máx.ª	TERMÓM.º Mín.ª	BARÓMETRO

5.ª Semana. Del 25 al 31.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total.				

LOS EVANGELIOS DE TODOS LOS DOMINGOS DEL MES

El 7 de Febrero: *El reino de los cielos es semejante á un hombre que sembró buena simiente en su campo* (Mateo, cap. XIII, v. 24).

El 14 de Febrero: *Los jornaleros á la viña* (Mateo, cap. XX, v. 1).

El 21 de Febrero: *La semilla del sembrador es la palabra de Dios* (Luc., cap. VIII, v. 4).

El 28 de Febrero: *Jesús cura á un ciego* (Luc., cap. XVIII, v. 31).

MEMENTO

Desde este mes, y con el descuento á razón del 5 por 100 al año, abona el Banco de España los cupones de la Deuda interior y Amortizable al 4 por 100, vencederos en 1.º de abril.—También abona con la bonificación que diariamente se designa, en vista de los cambios, los intereses de la Deuda exterior y Cuba de 1886 y 1890, vencederos en 1.º de abril, así como los cupones atrasados con la bonificación correspondiente. —Día 1.º San Cecilio, patrón de Granada. Feria y mercados en Barbastro, Híjar y Almagro.—3. Ferias en Tafalla y Huesca. Porrat á San Blas en Valencia.—8. Feria en Mérida.—11. Feria en Berlanga.—12. Feria en Sariñena. Días y cumpleaños de la infanta doña Eulalia.—13. Feria en Ponferrada.—24. Feria en Tendilla.—28. *Domingo de Carnaval.* Del Carnaval, que ha decaído completamente, sólo se puede citar en Madrid como dignos de mención los bailes que dan en los días que oportunamente anuncian la Asociación de Escritores y Artistas, la de Bellas Artes y el Círculo Mercantil.

Guía del capitalista.—Este mes celebran sus Juntas generales las Sociedades y Empresas siguientes: Ferrocarril minero de Castro á Alén; Banco de Barcelona; Crédito Navarro (Pamplona); Compañía Madrileña de Urbanización (Madrid); Tranvía de la Guindalera y Prosperidad; Banco de Bilbao; Banco de Crédito (Tarragona); Banco Hispano-Francés (Madrid); Banco de Préstamos y Descuentos (Barcelona); Banco de Comercio (Bilbao); Tranvía de Barcelona, Ensanche y Gracia; Compañía general de Tranvías (Barcelona); Compañía Arrendataria de Tabacos (Madrid).



Más fácil es que pase un camello por el ojo de una aguja que no que entre un rico en el reino de los cielos (Mateo, XIX, 24).



CONSEJOS PARA EL MES DE FEBRERO

PRECEPTOS HIGIÉNICOS

Las enfermedades más comunes en este mes son: catarros pulmonares, calenturas gástricas, que á veces suelen tomar un carácter maligno, irritaciones de los intestinos y cólicos, sin dejar de presentarse algunos dolores de costado y erisipelas.

Las precauciones que se recomiendan en el mes anterior son también necesarias en éste, y tanto más cuanto que empiezan á notarse ya los cambios atmosféricos; las personas que padecen de tos hallarán en el abrigo y en el uso de la leche los medios más oportunos para mejorar su estado; es preferible en estos casos la leche de burras.

TRABAJOS AGRÍCOLAS

Refrán: *Si la calandria implora, ya está el invierno fuera.*

Con los ganados.—Se destetan los corderos de otoño, y se llevan los rebaños á los marjoyos ó erreñales más adelantados, si los hubiese, en cuyo caso se puede empezar á ordeñar las ovejas. Las cerdas paren por este tiempo ó están criando, en consideración á lo cual se les alimentará bien para que crien con desahogo; y si se los hubiere de destetar, se dará á los gorrapinos salvado remojado, con algún puñadito de centeno y granos de poco valor, hasta que la vuelta de la primavera les proporcione más económica alimentación. Las patatas cocidas con un poco de sal, la paja más fina del tamo de las gramíneas ó de las leguminosas y el centeno ú otras semillas, formando todo una papilla espesa, es un cebo muy á propósito para esta clase de ganado.

Quien tenga abejas hará muy bien en trasladarlas á sitios más templados, si hubiese buena

proporción, anticipándoles así el disfrute de las flores; mas si no, atenderá á su sustento, dejándolas libres para que disfruten del sol.

En el campo.—Se continúan las labores y siembras del mes anterior, se podan y provinan las viñas *con tiempo sereno*, se plantan las nuevas y se trasplantan, haciendo buen tiempo, los árboles frutales y los de sombra que *no* lo hubiesen sido en los meses de noviembre y diciembre, antes de las fuertes heladas; se siembran las patatas más tempranas y los linos, se podan y abren las viñas y olivares, se les da una labor profunda en cuanto sea posible y se empiezan á carbonear las leñas preparadas durante el otoño y el invierno. En este mes deben hacerse en general las plantaciones de árboles y arbustos de hojas caducas, en razon á que ya no hay que temer las fuertes heladas. Se continúa podando los árboles de sombra, y concluidos que sean de podar los frutos de cuesco, se comenzarán todos los demas que sean de pepita, como perales, manzanos, etc.

En los viveros pueden plantarse las estaquillas de todos los árboles y arbustos de madera floja que se multiplican por este medio; pueden picarse las plantas de semillero del año anterior, colocar en vivero las que ya sufrieron esta operacion anteriormente y todas aquellas de semillero que su robustez lo permita.

En casa.—Se saca á fondo la basura de los establos; se pone cama nueva, abundante, y, llevada al *muladar*, se cubre con una buena capa de arcilla ó tierra.

Se traspalan *todos* los granos con tiempo seco y sereno, haciéndolo con prolijidad; se abren de dia los *graneros* y *bodegas*; *se* acelera el consumo de las raices frescas y verduras puestas en depósitos de *conserva*, y *se aumenta* el pienso á todos los ganados, inclusos los que estuviesen en majadas.

En las huertas. — Se *repican en sitios* abrigados las plantas sembradas en el mes anterior; se renuevan las *camas calientes* para sembrar de nuevo berenjenas, pimientos, tomates, lechugas romanas y *flamencas*, que tambien se abrigan por la noche cuidadosamente. Siémbranse ya al aire rábanos, zanahorias, cebollas, cardo, apio, escarola, perejil y hierbabuena, empezando á regar, si se necesita, *por las mañanas en poca cantidad*.

En este mes florecen á campo raso *los fresnos, olmos, almendros, romero, dafne, mosqueta amarilla* (keria), *hierba doncella, reina de los prados, violetas, narcisos* y algunas *anémonas* en los arriates.

Se recorren las acequias y zanjas de desagüe, se rehacen los vallados, se ponen los setos vivos, se descubren los árboles que se hayan tenido empajados, se recomponen las norias y aparatos hidroascendentes, que deberán quedar habilitados para los dias 10 ó 12 de marzo, en que puede empezar á ser necesario el riego de las huertas.

En el corral.—Se alimentan bien las aves, se limpian á fondo sus estancias, se les echa cama nueva y se aprovechan las clueças, ó se forman las camas ú hornos de incubación artificial para sacar pollos.

Mejoras agrícolas. — Los labradores confunden la *mejora* y el *beneficio*; pero nosotros entendemos por mejorar aumentar el valor de una cosa, poniendo en su lugar otra mejor; por ejemplo, sustituir buenos caballos y buenos bueyes para el arado y la carreta ó carro á los ya viejos, en vez de que la palabra *beneficiar* se aplica con *exactitud sólo al terreno*. *Hay* dos especies de mejoras: una de *reemplazo* y otra de *adición*.

Las *mejoras tienen* por *objeto* la conservación de los edificios, instrumentos aratorios, vasijas de vino, aparejos, *carruajes, caballos, bueyes* y demás animales útiles á la labor, y en fin, mantener las *tierras*, los prados y *los montes en buen* estado.

Las comodidades de su casa las aumenta el cultivador por *medio de mejoras*, y *no se crea* que hablamos de las de lujo, sino de las de utilidad; porque *mientras más facilidad haya para trabajar*, ya en el campo, ya en lo interior de una casa, en *los graneros, caballerizas, etc.*, menos *penoso* será el trabajo y habrá más orden.

¡*Cuántas mejoras nos sería fácil indicar!* Pero el cultivador inteligente deberá preverlas y meditarlas durante *un año entero*, y prepararlas con tiempo, para ponerlas en ejecución con más facilidad.

RECETAS ÚTILES

Planchado de la ropa.

Antes de planchar la ropa se debe almidonar, y para ello es necesario emplear el almidón de patatas, porque su transparencia no se altera por las partículas de gluten que abundan en los otros *ni dejan manchas* en la ropa; para usarlo se deslíe bien en agua, y forma una especie de gelatina, que *después se disuelve en agua caliente*, se pasa por un tamiz muy fino y se debe usar recién *hecho*; para dar realce al *almidonado*, se debe añadir una disolución fuerte de alumbre en agua; *pero éste ha de ser blanco* y *de lo más* escogido, y no debe tener color verde azulado, pues en esto demuestra que tiene *partículas* de hierro. Lo esencial en el almidonado consiste en que la ropa se humedezca por igual; para esto se arrollan las piezas y se sacuden bien entre las manos para que la humedad se extienda y se reparta con igualdad.

La ropa, tal como sábanas, manteles, toallas y otras piezas así, no debe plancharse, pero sí estirarse *ó* prensarse, *poniéndola* después doblada como para guardarse, y encima un peso gradual *para que se siente*.

Para planchar bien se necesita una mesa de *tablón grueso*, firme y de altura proporcionada para no tenerse que bajar mucho, operación penosa y que fatiga en *extremo*; debe estar forrada de paño, ó en su defecto cubierta con una manta; deben tenerse lo *menos seis planchas, unas* romas y otras de punta delgada para que entren fácilmente por los *pliegues; las mejores planchas* son las de un grueso regular; las de caja con lumbre son inútiles; también se necesita una hornilla de hierro, que debe tener una chapa para

que descansen las planchas. Esta hornilla debe ponerse siempre en paraje donde corra el aire, porque evita enferme la persona que plancha; debe tener la planchadora unas parrillas para poner las planchas, un cesto para poner la ropa húmeda y otra mesa para colocar su obra.

La ropa hemos dicho que debe estar humedecida con mucha igualdad, porque si no su lustre es desigual; depende también la belleza del planchado del calor de la plancha, del tiempo que se emplea y de la fuerza con que se hace el planchado; por lo tanto, en esto es preciso que haya también igualdad. Para que las planchas corran bien se las da un poco de cera que sea bien blanca, y que debe limpiarse al instante antes de pasarla por la ropa; si por descuido se da un pliegue mal á la ropa, se humedece ésta con una muñeca de trapo empapada en agua y se pasa de nuevo la plancha. Las piezas que no convenga darlas lustre se planchan poniendo un papel fino por encima; para alisar las costuras y evitar que tomen más lustre, deben plancharse con la plancha menos caliente. Cuando la plancha se aplica caliente, y saca la ropa alguna mancha rojiza, hay recetas muy singulares; pero la mejor en este caso es humedecer el punto rojizo en una disolución de clorato de potasa con agua pura y con una lejía alcalina suave, restregando repetidas veces; cuando no pueda conseguirse el objeto, y quiera ocultarse la mancha, deshágase en agua de goma yeso en polvo muy fino, y con un pincel limpio y suave, mojado en esta mezcla, se impregna la mancha; déjese secar, y con un cuchillo de marfil se alisa; se da después con rapidez una pincelada de agua de goma muy ligera, y cuando esté casi seco se pasa la plancha caliente, poniendo por encima un papel ó tela fina.

Salchichón á la catalana.

Se toma carne de cerdo entreverada, se pica, se sazona con sal y pimienta; algunos añaden clavillo, jengibre y nuez moscada, pero no es lo más común. Se llenan intestinos anchos de cerdo ó de vaca, y se cuecen en la caldera; estando cocidos, se cuelgan para secarlos. Suele hacerse también este salchichón con la carne magra, y entonces se le da el nombre de butifarra negra.

Vinagre antipútrido y curativo.

Se toman hojas de espliego, de tomillo, de romero, de abrótano, de angélica, de siempreviva, de serpol, de menta, de mejorana, de salvia, de verbena aromática, de marrubio blanco, de hisopo, de ajenjos, de ajedrea, de balsamina, de pimpinela, de taragonita, de chirivá y de albahaca. Se añaden clavos de especia y canela, y se pone todo en infusión en buen vinagre con una cantidad proporcionada de sal. Conviene también poner una cabeza de ajos y preservar la infusión del sol.

Lavándose con él la cara y la boca, hay mujeres que dicen han llegado á sesenta años conservando completa su dentadura y sin una arruga en el rostro; ¿si será verdad? Boerhave considera las raíces de las plantas que entran en la composición de este vinagre, no sólo como vulnerarias, sino como el mejor remedio para los que escupen sangre; basta beber una cucharada de este vinagre en un vaso de agua con azúcar, y á las dos veces que se repita se contiene esta dolencia. Aun pudieran citarse otras muchas propiedades de este vinagre, pero las debemos pasar en silencio.

Modo de cortar los vasos ó tubos de cristal ó vidrio en una dirección designada.

Se introduce un pedazo de hilo de lana en espíritu de trementina; arróllese al rededor del tubo, vaso ó tarro en la dirección que se quiera que se rompa, y péguesele fuego al hilo. También puede aplicarse al rededor del vidrio un alambre de latón de un cuarto de pulgada de espesor y bien enrojecido; si no se raja al instante, se le echa encima un poco de agua fría mientras el alambre permanezca caliente. De estos dos modos es como se da forma á los vasos ú otros objetos de vidrio rotos y que se les hace útiles para diferentes operaciones químicas, etc.

Restauración de cuadros.

Los medios de que hoy se dispone para proveer á la restauración ó conservación de las pinturas son un adelanto positivo, un paso de inmensa trascendencia y de utilidad suma dado en la carrera del arte. Tanto es así, que á favor de los procedimientos de facilísimo desempeño á que la forración está reducida, los lienzos, por muy deteriorados que se encuentren, por viciosa que sea la posición que hayan adquirido, bien á impulso de los años, bien á consecuencia de la mala fabricación de los antiguos bastidores, recobran su primitiva consistencia á favor de la nueva tela que se les adhiere; y asegurándose por este mismo medio el color ya levantado, quedan asentadas por un plazo indefinido las tintas, que á falta de auxilio tan oportuno vendrían á desaparecer totalmente. Por eso, pues, haya ó no de restaurarse un lienzo, es forzoso á lo menos disponer su forración, si se quiere evitar que sus desperfectos naturales, obrando sobre él de día en día con creciente influencia, le arrastren por último á una inmerecida ruina.

Antes de proceder á la limpieza de los lienzos debe el restaurador estudiar con atención escrupulosa todos sus detalles, todos sus accidentes, tomando muy en cuenta el variado estilo, el ritmo peculiar de cada uno de los autores, reflejado clara y distintamente en sus composiciones por medio de un colorido más ó menos determinado y franco, más ó menos transparente y concluido.

Cualquiera que sea el estado de un lienzo, cualquiera la escuela á que pertenezca, hállese más ó menos deteriorado, conviene primeramente lavarlo con agua pura, frotándolo á este fin con una esponja humedecida. Tiene esta operación dos objetos: primero, averiguar la clase de suciedad sobre el color aglomerada, que puede calcularse aproximadamente, y marcarnos la senda que debemos seguir, atendida la mayor ó menor resistencia que oponga á la simple acción del agua.

Diversas son las causas que suelen interponerse para que no en todos los casos produzca resultados satisfactorios el uso exclusivo del agua. Cuadros infinitos hay, según dice la obra del señor Poleró, de donde tomamos todos estos interesantes preceptos, que ora por la impericia de sus dueños, ora por un temerario afán de engalanarlos con una deslumbrante brillantez, han sido lastimosamente embadurnados con multiplicados ingredientes, tales como el aceite de linaza, de resina, etc.; los barnices conocidos con los nombres

de almáciga, de goma copal y de espliego, y por último la lejía, la *ceniza común* y las tierras; todos los cuales, por la capa de cristalización que forman los unos, y por la fortaleza excesiva de los otros, fortaleza que puede ocasionar el barrido de las tintas, hacen ineficaz el método del agua y exigen el uso de líquidos espirituosos.

Otras de las causas que por lo común neutralizan los efectos del agua, independientemente de las ya mencionadas, son el debilitamiento y resecación de los colores, originados respectivamente por la humedad de los lugares en que han estado colocados los cuadros y por la acción más ó menos directa de la luz y del fuego, como sucede con aquellos que se conservan en las iglesias, y en los cuales *las emanaciones atmosféricas y el humo han* llegado, andando el tiempo, á formar una capa gruesa y negruzca, que dilatada por toda la superficie no desaparece sino al influjo de los citados líquidos.

Para proceder en todos los casos á la limpieza de la suciedad y á la extirpación del barniz, *antes de restaurar un cuadro, cualesquiera* que sean los medios que á este fin hayan de emplearse, no nos parece fuera de propósito indicar el sistema más sencillo y eficaz.

Colocado el cuadro sobre una mesa, se frota por un lado con la palma de la mano, trazando círculos en una misma dirección y desplegando una *moderada fuerza*. Este movimiento, continuado por un breve espacio de tiempo, arrollará muy luego el barniz formando una especie de polvillo blanquecino, producto de la goma que entró en su confección, y que aumentándose progresivamente contribuirá por su natural aspereza á facilitar la operación dicha en todos los demás puntos del cuadro.

Este procedimiento se repetirá cuantas veces se estime necesario, sacudiendo en una ó más ocasiones el polvillo de la goma, hasta que, libre el cuadro completamente de barniz, quede en estado de procederse á su limpieza.

Pastillas aromáticas para quemar.

Se reducirá á polvo media onza de benjuí, una dracma de cascarilla, dos onzas de carbón vegetal y una dracma de nitro (salitre). A todas estas sustancias, mezcladas en un mortero, se añade una disolución espesa de goma arábiga ó tragacanto, cantidad suficiente para formar una pasta, que se divide en pequeñas porciones de figura cónica. Para conseguir esto perfectamente se toma cierta cantidad de la pasta, con la que se hace un magdaleón del grueso de un cañón de una pluma, y después se forma una punta, apretando con el dedo y dándole vuelta sobre una mesa. Hecho esto, se corta el cono de la longitud de una pulgada, y se continúan formando de este modo hasta que toda la pasta quede dividida en conos pequeños; en seguida se ponen á secar, y se conservan en una botella tapada herméticamente.

Cuando se quieren usar estas pastillas, se pone una de ellas sobre una mesa de piedra ó un ladrillo, etc., y se le da fuego; inmediatamente arde, produciendo muchas chispas y exhalando un humo muy aromático y agradable.

Vinagre (Modo de hacer el).

El vinagre común se forma en virtud de una fermentación particular del aguardiente ó espíritu de vino; por lo tanto, no puede obtenerse vinagre sin que primero se haya formado el vino.

El modo más sencillo de hacerlo es el siguiente: se toma un barrilito destapado por un lado, y se le hacen en las duelas muchos agujeros al rededor, menos en su parte inferior; estos agujeros deben ser oblicuos, barrenados de modo que no salga por ellos el líquido que poco á poco vaya cayendo por el interior del tonel, pero que pueda entrar el aire, que es el agente más poderoso para acedar el vino; llénese luego el tonel de escobajo de uva ó de virutas de roble sin apretarlas, y colóquese encima de ellas una caja circular de madera, cuyo fondo tenga agujeros muy pequeños; en esta caja debe caer un chorrito de vino, el cual, después de haberse distribuído por los agujeros de la caja circular, y pasado por el escobajo ó por la viruta, saldrá del tonel por una espita colocada muy abajo y se recibirá en una vasija; cuando haya acabado de pasar se volverá otras veces al depósito superior para cebar el chorrito, y al tercer día quedará casi todo él convertido en vinagre; si antes se ha echado en el vino una pequeña porción de gluten en polvo, se acedará con más rapidez. Del vino dulce y del flojo saldrá un vinagre flojo, porque tiene poco alcohol; del espirituoso saldrá más fuerte; por eso dicen: *del buen vino el buen vinagre.*

Barniz para hacer el calzado impermeable.

Se toma media libra de aceite de linaza, ocho onzas de sebo de carnero, seis onzas de cera amarilla y otras seis de resina común. Se disuelve *todo en una cazuela vidriada, dejando se evapore* la humedad y que vaya á hervir, en cuyo estado se retira del fuego; cuando esté casi frío, pero todavía líquido, se unta el calzado con una brocha, empapándolo bien; se deja secar al calor del fuego, y se repite lo mismo hasta que la piel no absorba ya el barniz. Cuando se reseca demasiado con *el tiempo, se suaviza untando con un poco de aceite* de linaza. Debe evitarse que el demasiado calor del fuego estropee la piel, resecándola.

La suela del zapato se puede poner impermeable de la misma manera; pero para ello es necesario pegar antes con cola en la suela interior un pedazo de piel, que se barniza cuando esté seca, y se cubre con la exterior, que se cose.

Manchas de tinta.

Se empapan las manchas con sal de acederas, ó sea oxalato de potasa, y se lavan en seguida con agua clara. Mas si fueren telas de color, hay peligro de *producir otra mancha si no se limita* el tratamiento á la parte lastimada, y no se tiene á mano un poco de bicarbonato de magnesia para aplicarlo inmediatamente sobre el ácido.

6.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 7 m. / Por la tarde, 9 m.

1. Lunes. 32-333. ◐ *nueva.* El día dura 10h,09'.
San Ignacio, obispo.
1208. Nace en Montpellier el rey D. Jaime I de Aragón.

2. Martes. 33-332. ◐ *nueva.* El día dura 10h,11'.
La Purificación de Ntra. Señora.
1594. Muere el eximio compositor Juan Luis de Palestrina.

3. Miércoles. 34-331. ◐ *nueva.* El día dura 10h,13'.
San Blas, obispo.
1529. Creación del Archivo general de Galicia.

4. Jueves. 35-330. ◐ *nueva.* El día dura 10h,15'.
San Andrés Corsino.
1794. Abolición de la esclavitud por la Convención francesa.

5. Viernes. 36-329. ◐ *nueva.* El día dura 10h,17'.
Santa Agueda, virgen.
1887. Estreno de la opera *Otello*, de Verdi, en Milán.

6. Sábado. 37-328. ◐ *nueva* El día dura 10h,20'.
Santa Dorotea, virgen.
1860. Entrada del ejército español en Tetuán.

7. Domingo. 38-327. ◐ *nueva.* El día dura 10h,22'.
San Romualdo, abad.
1878. Muere el Sumo Pontífice Pío IX.

EL TIEMPO
OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	Termóm.º Mín.ª	Termóm.º Máx.ª	BARÓMETRO

El ama brava es llave de su casa.

6.ª Semana. Del 1 al 7.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total. . . .				

7.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 9 m. / Por la tarde, 8 m.

RELOJ WALTHAM. (Véase el anuncio, pág. 5.)

8. Lunes. 39-326. ● *nueva.* El día dura 10h,24'.
San Juan de Mata, fundador.
1807. Batalla de Eylau, ganada por Napoleón I á los rusos.

9. Martes. 40-325. ☽ *creciente.* El día dura 10h,27'.
Santa Apolonia, virgen.
1874. Muere el historiador francés Julio Michelet.

10. Miércoles. 41-324. ☽ *crec.* El día dura 10h,29'.
Santa Escolástica, virgen.
1763. Tratado de París entre Francia, Inglaterra, España y Portugal.

11. Jueves. 42-323. ☽ *creciente.* El día dura 10h,32'.
San Saturnino, presbítero.
1712. Felipe V funda la Biblioteca Nacional.

12. Viernes. 43-322. ☽ *creciente.* El día dura 10h,34'.
Santa Olalla, virgen.
1804. Muere el célebre filósofo alemán Emanuel Kant.

13. Sábado. 44-321. ☽ *creciente.* El día dura 10h,36'.
San Benigno, mártir.
1668. Tratado de Lisboa entre España y Portugal.

14. Domingo. 45-320. ☽ *crec.* El día dura 10h,39'.
San Valentín, presbítero.
1714. Muere María Luisa de Saboya, esposa de Felipe V.

EL TIEMPO
OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

Quien feo ama hermoso le parece.

7.ª Semana. Del 8 al 14.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total.....				

8.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 9 m. / Por la tarde, 9 m. }

EL TIEMPO — OBSERVACIONES PERSONALES			
Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	Máx.ª	BARÓMETRO

15. Lunes. 46-319. ☽ *creciente.* El día dura 10h,41'.
San Faustino, mártir.
1806. Solemne entrada de José Bonaparte en Nápoles.

16. Martes. 47-318. ☽ *creciente.* El día dura 10h,44'.
San Julián, mártir.
1815. Nace el insigne actor Julián Romea.

17. Miércoles. 48-317. ⓣ *llena.* El día dura 10h,47'.
San Julián de Capadocia.
1839. Inauguración de la Caja de Ahorros de Madrid.

18. Jueves. 49-316. ⓣ *llena.* El día dura 10h,49'.
San Eladio, arzobispo.
1587. Ejecución de María Estuardo, reina de Escocia.

19. Viernes. 50-315. ⓣ *llena.* El día dura 10h,51'.
San Álvaro de Córdoba, confesor.
1843. Joaquín Pecci (León XIII) es consagrado obispo de Damieta.

20. Sábado. 51-314. ⓣ *llena.* El día dura 10h,54'.
San León, obispo.
1854. Insurrección militar en Zaragoza.

21. Domingo. 52-313. ⓣ *llena.* El día dura 10h,57'.
San Félix, obispo y confesor.
1838. Muere el célebre orientalista Silvestre de Sacy.

8.ª Semana. Del 15 al 21.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total.				

9.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 11 m. Por la tarde, 7 m.

EL TIEMPO
OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	Termóm.º Mín.ª	Termóm.º Máx.ª	Barómetro

22. Lunes. 53-312. 🌕 *llena.* El día dura 10h,59'. San Pascasio, obispo.
1787. Primera Asamblea de Notables en Versalles.

23. Martes. 54-311. 🌕 *llena.* El día dura 11h,02'. Santa Marta, virgen.
1813. Decreto de las Cortes españolas aboliendo la Inquisición.

24. Miércoles. 55-310. ☾ *meng.* El día dura 11h,05'. San Matías, apóstol.
1525. Batalla de Pavía; prisión de Francisco I de Francia.

25. Jueves. 56-309. ☾ *meng.* El día dura 11h,07'. San Cesáreo, confesor.
1847. Creación de la Academia de Ciencias exactas, físicas y naturales.

26. Viernes. 57-308. ☾ *meng.* El día dura 11h,09'. San Alejandro, obispo.
1443. Entrada triunfal de Alfonso V de Aragón en Nápoles.

27. Sábado. 58-307. ☾ *meng.* El día dura 11h,12'. San Baldomero, confesor.
1594. Consagración del rey Enrique IV de Francia en Chartres.

28. Domingo. 59-306 ☾ *meng.* El día dura 11h,15'. San Román, abad.
1869. Muere el célebre político, historiador y poeta A. de Lamartine.

9.ª Semana. Del 22 al 28.

Recomendamos **La Margarita en Loeches.** (V. anunc. p. 10 y 11.)		ENTRADAS		SALIDAS	
FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total.				

LOS EVANGELIOS DE TODOS LOS DOMINGOS DEL MES

El 7 de Marzo: *Jesús es tentado por el diablo* (Mateo, cap. IV, v. 1).
El 14 de Marzo: *Transfiguración de Jesús en la montaña* (Mateo, cap. XVII, v. 1).
El 21 de Marzo: *Jesús lanza un demonio mudo, y contesta á los que le pedían un prodigio en el cielo* (Lucas, cap. XI, v. 14-28).
El 28 de Marzo: *Jesús da de comer á cinco mil personas con cinco panes y dos peces* (Juan, cap. VI, v. 1).

MEMENTO

Día 1.º Sorteo en el Banco de los títulos de la Deuda. Queda establecida la veda de la caza hasta el 21 de septiembre, menos la de ánades silvestres en albuferas y lagunas, y la de palomas, tórtolas y codornices en los predios en que se encuentre levantada la cosecha. San Rosendo, patrón de Tarifa y Mondoñedo. Feria en Tudela.—2. Se cierran las velaciones.—3. *Miércoles de Ceniza.* Principia la Cuaresma. Stos. Emeterio y Celedonio, patronos de Calahorra. Feria en Castellón de la Plana.—7. Feria en Caspe y Zamora.—10. Feria en Monzón y Tamarite. Danse órdenes sagradas (Témporas).—12. Danse órdenes sagradas (Témporas).—13. Danse órdenes sagradas (Témporas).—18. Feria en Sariñena.—19. San José, días de Pepes y Pepas. Gran fiesta este día y la víspera (18) en Valencia, titulada de las fallas; fiesta típica y de carácter, que consiste en grandes tablados distribuídos en calles y plazas, con figuras de tamaño natural y vestidas hasta con lujo, que sirven de bouquet ó castillo final á varios juegos de fuegos artificiales; versos y música durante los dos días.—25. La Encarnación del Señor. Feria en Almagro y Torquemada.—25, 26 y 27. Feria en Buelna (Santander).—28. Ochenta y ocho aniversario en Vigo de la capitulación de las tropas francesas.—31. Feria en Alcañiz.

Guía del capitalista.— Este mes celebran sus Juntas generales las Sociedades y Empresas siguientes: *Ferrocarril de Zafra y Huelva*; Línea de vapores Serra (Bilbao); La Flecha (Bilbao); Compañía Madrileña de Rentas Inmovilirias; Banco de España; Sociedad Velocipedista de Madrid.

Ayunos con abstinencia de carne, en este mes, los días 5, 12, 19 y 26, viernes de Cuaresma.

La pereza hace que todo sea difícil, el trabajo lo vuelve todo fácil; el que se levanta tarde se rebulle todo el día, y apenas principia sus negocios cuando ya le anochece. La pereza marcha con tanta lentitud que la pobreza no tarda en alcanzarla. Haz marchar tus asuntos antes que ellos te espoleen. Acostarse temprano y levantarse bien de mañana proporciona salud, fortuna y sabiduría.

(Extractado del *Libro de Oro.*)

CONSEJOS PARA EL MES DE MARZO

PRECEPTOS HIGIÉNICOS

Los catarros, toses convulsivas, dolores reumáticos, afecciones nerviosas, y aun á veces calenturas que toman este carácter, son enfermedades que por lo regular dominan en este mes. Los que padecen del pecho deben tomar muchas precauciones, preservándose con esmero de las vicisitudes atmosféricas, más notables en este mes que en el anterior. Las erupciones cutáneas son también muy frecuentes en este mes; cuando son benignas bastan para su curación la dieta y los atemperantes, no siendo preciso acudir á las evacuaciones sanguíneas sino en las personas que tengan este temperamento, que sean jóvenes y que hayan hecho uso de una alimentación muy suculenta. No es conveniente acostumbrarse á sangrías y purgas de precaución en la primavera; pero una vez contraída esta costumbre, es preciso respetarla. Sin embargo, si los inconvenientes que resultan aparecieren muy graves, podrá intentarse su abolición, procediendo muy poco á poco por una graduación hábilmente calculada. Entre las erupciones cutáneas que suelen aparecer en este mes, merece el sarampión una atención especial; la dieta, los atemperantes, y sobre todo el abrigo constante, son los medios que conviene emplear.

TRABAJOS AGRÍCOLAS

Refrán: *Truenos en marzo, aprietan la cuba con un mazo. Calor de marzo temprano, es para el campo muy sano.*

En el campo.—Continúan al principio las siembras y labores que hubiesen quedado pendientes del mes anterior, salvando empero los temporales duros con vientos fuertes, que suelen reinar durante los días últimos de febrero y los primeros de marzo, durante los cuales no conviene hacer en el campo cosa alguna. En cuanto, pasados los fríos, se desterronan, muellen é igualan con el rastrillo los campos que quieran sembrarse de prados artificiales ó naturales, de rubia, gualda, pastel, alazor, lentejas, garbanzos y altramuces, patatas, batatas, heliantos, *melones* y *calabazas*, se encalan con yeso y ceniza los sembrados de habas, guisantes y demás *leguminosas* de gran cultivo, y con soluciones muy diluidas de sulfato de hierro y *abonos líquidos* las *gramíneas* ó cereales que se viesen empobrecidos. Siémbranse luego, ó sea en el último tercio del mes, las plantas dichas, menos los melones y congéneres, que deberán serlo á mediados del mes siguiente, pasado el temor de los hielos. Se podan, siembran y trasplantan las moreras, las viñas y árboles frutales que no lo hubiesen sido en las sazones anteriores; se injerta de púa, de yema y por aproximación, y se desoruga con esmero todo arbolado, quemando las bolsas ó nidales.

Se siembran en cama caliente ó en cajones con vidrieras berenjenas, apios, brécol negro de Sicilia, pepinos, judías tempranas, lechugas de primavera, melones diversos, pimientos y tomates.

Al aire libre.—Remolachas, espárragos, zanahorias, perifollos, achicorias, repollos del país y de Milán, malpicas, espinacas, lechugas de verano acogolladas y largas, nabos tempranos, cebollas, acederas, pastinacas, perejil, empinelas, puerros, acelgas, guisantes, rábanos, rubarbas, salsifí, escorzoneras, ajedrea y coliflores tempranas.

Se plantan.—Ajos, *alcachofas, espárragos*, ajetes, chalotas, cebollas y patatas.

Se dividirán y plantarán los golpes de *salvia, pulchella* y *cardinalis*, el *ramillete crysanthemo, asteres, girasoles, alquileas*, etc.

Pueden sembrarse las mismas semillas que en el mes anterior, y la *scoltia antirrino, silene, carraspique*, etc. Se plantarán las diferentes variedades de *diolas gandavensis, pancracios, tigridias, flor de glalis*, etc.

Se rozarán y darán de rastro las calles ó paseos del jardín y se echará arena en aquellos que lo necesiten. Pueden sembrarse á fines de este mes las praderas de *césped, trébol* y demás que sea necesario.

Se plantarán á fines de mes los árboles coníferos y arbustos de hojas persistentes, como *pinos, cipreses, tuyas*, etc.; los arbustos, tales como *evonimus, aligustre del Japón, alaternos*, etc. Se prepararán los patrones de *acacia* que hayan de injertarse, y se injertarán de cachado (desde mediados del mes) los *perales, manzanos, ciroleros*, etc. Deben hacerse las siembras de todas las especies de árboles y arbustos que no exijan hacer esta operación en el otoño ó en la época de la recolección de su semilla.

En este mes florecen á campo raso los *almendros, albaricoqueros, sauces, álamos, negundo, durillo, boj*, algunos *brezos, espireas, tulipanes, primaveras, anémonas, ranúnculos* y algún *lirio*. Las *camelias* puede decirse que todas están en flor.

En los prados.—Se riega con abundancia en tiempo sereno y por las mañanas, habiendo proporción, y mucho más si la tierra estuviese endurecida; se los rastrilla, se rellenan las desigualdades y resiembran, echando las barreduras de los amealces o heniles.

En las huertas.—Siémbranse al aire libre rábanos, lechugas, escarolas, apios, cardos y espárragos; se descubren las esparragueras y alcachofas; se siembran en tierras calientes los pimientos y tomates más tardíos, y se benefician las plantas repicadas con abonos líquidos ó con guano, polvorilla, palomina y gallinaza.

En casa.—Bien aventados y limpios los granos, y oreados los graneros desde el mes anterior, se preparan los almacenes de conserva, ahumándolos fuertemente con azufre, después de lo cual se ponen en ellos toda clase de granos.

Se acabarán de consumir los depósitos de *verduras* y *frutos jugosos*, puesto que la huerta empieza á suministrar y su valor á decrecer. Se empezarán los de patatas, que ya valen, si no se quiere aguardar á la época de los mayores precios, que es la de mayo y junio.

Trasvásense los vinos con tiempo sereno, sacándolos con sifón ó con espitas para que no se enturbien; habiendo encalado, lavado y azufrado las nuevas vasijas, láveselas de nuevo con fuerte aguardiente, de 28 grados al menos, en que se hayan tenido en infusión casca y virutas de encina, bayas de enebro, cogollitos de pino y flor de la vid ó de olivo, recogidas en el año anterior. Añádase una arroba de buen vino rancio y llénense luego del vino de la cosecha. En seguida se destilan los orujos y sedimentos, ó reunidos y adicionados con agua y arrope, en proporción de diez cántaros por cada uno de orujo, se hace un vino que se consumirá desde principios de mayo, ó se destilará, si conviniese, para aguardiente.

Con los ganados.—Se les sigue dando de comer en las majadas, puesto que lo necesitan, mañana y tarde; se extrae á fondo el estiércol de ellas y se cubren los muladares con un gran manto de tierra. Se echa cama nueva en los establos, y se va aumentando, en proporción del trabajo, el pienso de los animales de labor; se destetan los corderos tardíos.

Si marzo vuelve el rabo, ni deja pastor enzamarrado ni cordero encencerrado.

RECETAS ÚTILES

Modo de preparar los jamones.

Los de Westfalia los preparan del modo siguiente:

En los meses de noviembre y marzo los ponen dentro de barriles, entre capas alternas de sal, mezclada con salitre y hojas de laurel, dejándolos en este estado cuatro ó cinco días, y llenando luego los barriles con salmuera concentrada, compuesta sólo de agua y sal. Al cabo de tres semanas los sacan y los ponen á remojar en agua por espacio de doce horas. Después los sacan, los dejan enjugar y los ahuman con ramas de enebro, el cual abunda mucho en aquellos países.

Los jamones ingleses son también muy estimados; se preparan disolviendo diez libras de sal y una de salitre en agua. El número de jamones que ponen dentro de esta salmuera, que sirve para extraer la sangre coagulada y otros jugos viscosos durante una noche, varía desde veinte á veinticuatro. Al día siguiente los restriegan con sal molida y salitre, dejándolos en este estado dentro de un barril hasta tanto que hayan tomado bien la salmuera. Después de siete ú ocho días, si la salmuera que ellos han producido no es bastante, se aumenta hasta tanto que los cubra, echando en ella ocho onzas de sal amoníaco en polvo y una libra de azúcar, todo lo cual deberá estar bien disuelto en dicha salmuera. Cuando estén bien salados, lo que se consigue al cabo de quince ó veinte días, se sacan y lavan en agua clara, poniéndolos á enjugar en un sitio ventilado y seco. Se termina la operación ahumándolos con leña de roble, cubierta en parte con aserrín de madera de enebro.

Nada más importante en esta preparación como el que los jamones, después de bien salados y ahumados, se dejen secar, para lo cual será muy necesario el ponerlos, después de ahumados, en las habitaciones que para este objeto se destinan cuando se preparan muchos á la vez, en sitios templados para que se sequen completamente.

En Bayona principian por salar los jamones y dejarlos pasar siete ú ocho días, esperando á que se pongan pegajosos. Entonces, después de haberlos lavado muy bien y raspado, toman tantas libras de sal como libras pesa cada jamón y otras tantas onzas de salitre, todo molido. Los sazonan y los colocan sobre una tabla inclinada, poniendo una vasija en la extremidad más baja para recibir lo que destilen, lo cual sirve para humedecer los jamones de cuando en cuando con un paño ó con una esponja. Luego los enjugan, los untan con heces de vino, y cuando están secos los cuelgan en la chimenea para ahumarlos con leña de enebro tres ó cuatro veces al día, por espacio de una hora y durante cinco ó seis días. Después de secos los entierran en ceniza.

El método que se sigue, tanto en Galicia como en Asturias, las Alpujarras y Montánchez, en Extremadura, de donde salen los mejores jamones, consiste generalmente en ponerlos en bastante sal y cubrirlos después con salmuera. Cuando están bien salados los sacan, los cubren con pimiento colorado, ó bien en algunos puntos los untan con una composición de ajos molidos, vinagre y oréganos, poniéndolos á secar en la chimenea, donde se ahuman y se secan.

La buena calidad de los jamones preparados en Alemania, así como en otras partes de Europa, depende de la aspereza de los terrenos, de sierras y aires puros, que son, sin duda alguna, lo que más conviene á las salazones y cecinas. Cuando se conservan en barriles ó cajones con bastante sal se produce una fermentación lenta, que los calienta y les da el mérito que tanto caracteriza á los buenos jamones.

Azucarillos.

Para hacer los azucarillos se toma media arroba de azúcar blanca superior, echándole tantos cuartillos de agua como libras de azúcar y batiendo media docena de huevos; se quita un poco de la dicha agua, y en la restante se echa el azúcar, poniéndola á la lumbre hasta que principie á cocer, echando el agua que anteriormente se apartó; cuando haya subido tres veces y tenga el punto de caramelo se pasa por una bayeta á otro perol, poniéndolo á la lumbre hasta darle el punto de hebra regular, batiendo tres claras de huevo con azúcar, meneándola hasta que se enfríe y echando un poco de zumo de limón; después se pone á la lumbre la parte de azúcar á tomar punto, echando dos ó tres gotas de aceite; se tiene preparado un poco del baño, apartándolo de la lumbre y batiéndolo mucho; se ponen encima de una tabla unos papeles blancos, despegándolo de los papeles y cortándolo con una sierra pequeña hasta concluir.

Estuco brillante.

Después de la capa de yeso común que se da á las paredes, y cuando se halle bien seca, se humedece para aplicar encima la siguiente composición:

Redúzcanse á polvo tamizado partes iguales de cal viva y fragmentos de mármol, con lo cual se hace una pasta, á la que se dará el color que más convenga con sustancias minerales, que son las únicas que no altera la cal. La capa que se pone en las paredes con esta masa es del grueso de un peso duro; pero calculando que el trabajo debe terminar en el día, por lo tanto, no se guardará pasta para el siguiente; se pasa por encima la paleta mojada en todas direcciones, apretándola un poco, y para obtener un brillo imitando al del mármol, deberá mojarse, antes de pasada la paleta, con una disolución de jabón en agua. Dicha pasta no ha de estar clara; antes por el contrario, convendrá que esté espesa.

Conservación de los huevos.

El modo de conservarlos en Escocia es el siguiente:

Los ponen en agua caliente por algunos segundos, y como la clara, que está en contacto con la cáscara, se coagula, resulta una capa interior que, aunque muy delgada, es impermeable al aire y preserva el resto de la descomposición.

Este método merece sin duda la preferencia sobre todos los conocidos, por cuanto reune lo necesario para conseguir el objeto que se desea.

Pueden también conservarse los huevos bañándolos en agua de cal no muy clara; con ella se

cubren los poros de los cascarones, el aire no tiene por donde introducirse y por consiguiente no hay alteración posible. Otros conservan los huevos en agua ó entre polvo de carbón, á fin de libertarlos de la acción del aire, pues es cosa probada que éste altera y descompone todas las sustancias animales y vegetales.

Del mismo modo que las conchas de ostras, el nácar, los ojos de cangrejos, etc., son buenos absorbentes los cascarones de los huevos.

Cola fuerte liquida.

El modo de prepararla y conservarla siempre liquida, sin que sea necesario calentarla, consiste en tomar un kilogramo de cola fuerte y deshacerla en un litro de agua, á fuego lento, en un puchero nuevo y vidriado. Después de deshecha, se le va agregando poco á poco 200 gramos de ácido nítrico de 36 grados. Este producirá una efervescencia, debida al desprendimiento de ácido hiponítrico. Después se aparta del fuego y se deja enfriar para pegar con ella cuanto se quiera. Esta cola, siempre líquida, se conserva mucho tiempo sin alteración, y es la misma que venden en frasquitos en los almacenes de objetos de escritorio.

Tinta para marcar la ropa.

Subcarbonato de sosa seco.	1 onza.
Goma arábiga.	2 dracmas.
Agua destilada..	4 onzas.

Póngase todo en una botellita, donde se deja hasta su completa disolución.

Antes de escribir con la tinta cuya composición vamos á dar se untará el sitio de la tela ó lienzo que se quiera marcar, y cuando el sitio untado esté seco se escribe con esta tinta:

Nitrato de plata (piedra infernal).	2 dracmas.
Agua destilada.	7 —
Goma arábiga..	1 —

Estos ingredientes juntos se dejan que se disuelvan en el agua, y para que ésta tome un poco de color se le añade un poco de tinta de China.

Si se pone al sol lo que se escriba ó marque con esta tinta se volverá muy negro.

Ninguna lejía, por fuerte que sea, lo podrá borrar.

Jarabe de horchata.

Se toma una libra de almendras dulces, otra onza de amargas; se echan en agua hirvinedo, y se retiran del fuego cuando suelten los hollejos fácilmente; se ponen en agua fría á medida que se vayan pelando; déjense secar, y se machacan en un mortero de piedra, añadiendo de cuando en cuando una cucharada de agua y azúcar en polvo. Después de bien desleída la pasta, se añade poco menos de media azumbre de agua, se pasa el todo por un paño, se cuece y clarifica una libra de azúcar; échese encima la leche de almendras, retírese al primer hervor, añádase una cucharada de agua de flor de naranjo, déjese enfriar en la misma vasija y póngase en botellas.

Pastillas para quitar manchas.

Estas sirven eficazmente para toda clase de manchas, menos para las producidas por la tinta ó el óxido de hierro; se preparan del modo siguiente:

Jabón blanco, 64 gramos; alcohol, 32; yemas de huevos, 2; esencia de *trementina*, 16; *magnesia*, cantidad suficiente para dar á esta composición la necesaria consistencia. Primero se disuelve el jabón bien raspado en el alcohol, y después en un mortero se mezcla todo; esto es, el jabón disuelto, la esencia de trementina y la yema de huevo. Cuando todo esté bien unido se añade la *magnesia* y se forma una pasta, con la que se harán bolitas ó pastillas, que se dejan secar para usarlas cuando sea necesario. El modo de servirse de ellas consiste en humedecer la mancha, pasando por ella la pastilla, restregándola con un cepillo de uñas y lavándola después.

Disolución dentífrica para destruir el mal olor del tabaco, por Chevalier.

Cloruro de cal seco en polvo fino.	8 gramos.
Agua destilada.	64 —
Alcohol á 35°.	25 —
Aceite esencial de clavo de Indias.	2 gotas.

Se trata el cloruro por el agua, se decanta y se filtra, añadiéndole después el alcohol y por último el aceite.

Esta preparación tiene por objeto destruir el olor del humo del tabaco, sirviendo igualmente, cuando se emplea como colutorio, para curar el reblandecimiento de las encías complicado con ulceraciones fétidas.

La disolución se usa á la dosis de media cucharada de las de café en una copa de agua, que puede servir para enjuagarse ó lavarse los dientes con una brocha.

Amor de niño, agua en cestillo.

10.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 10 m. / Por la tarde, 7 m.

EL TIEMPO — OBSERVACIONES PERSONALES.			
Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

1. Lunes. 60-305. ☾ *meng.* El día dura 11h,18'.
El Santo Angel de la Guarda.
1808. Creación de la Nobleza imperial en Francia.

2. Martes. 61-304. ☾ *meng.* El día dura 11h,20'.
San Lucio, obispo.
1810. Nace en Carpineto Joaquín Pecci (León XIII).

3. Miércoles. 62-303. ● *nueva.* El día dura 11h,23'.
San Emeterio, mártir.
1810. Entran en Murviedro los franceses.

4. Jueves. 63-302. ● *nueva.* El día dura 11h,25'.
San Casimiro, rey.
1794. Muere el jefe vendeano Enrique de La Rochejaquelein.

5. Viernes. 64-301. ● *nueva.* El día dura 11h,28'.
San Eusebio, mártir.
1827. Muere el insigne físico italiano Alejandro Volta.

6. Sábado. 65-300. ● *nueva.* El día dura 11h,30'.
San Víctor, mártir.
1405. Nace en Toro el rey D. Juan II de Castilla.

7. Domingo. 66-299. ● *nueva.* El día dura 11h,33'.
Santo Tomás de Aquino.
1793. La Convención francesa declara la guerra á España.

El amor y el dinero no pueden estar ocultos.

10.ª Semana. Del 1 al 7

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total. . . .				

11.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 11 m. / Por la tarde, 8 m.

RELOJ WALTHAM. (Vease el anuncio, pág. 5.)

8. Lunes. 67-298. ◐ *nueva.* El día dura 11h,36'.
San Juan de Dios, fundador.
1829. Suicidio del célebre cantante Adolfo Nourrit en Nápoles.

9. Martes. 68-297. ◐ *nueva.* El día dura 11h,38'.
Santa Francisca, viuda.
1661. *Muere en París el cardenal Julio Mazarino.*

10. Miércoles. 69-296. ◐ *nueva.* El día dura 11h,41'.
San Melitón, mártir.
1452. Nace el rey D. Fernando V de Aragón, el *Católico.*

11. Jueves. 70-295. ☽ *creciente.* El día dura 11h,44'.
San Eulogio, mártir.
1526. Casamiento de Carlos I de España con Isabel de Portugal.

12. Viernes. 71-294. ☽ *creciente.* El día dura 11h,47'.
San Gregorio el Magno.
1405. Muere el famoso conquistador Tamerlan.

13. Sábado. 72-293. ☽ *creciente.* El día dura 11h,50'.
San Leandro, arzobispo.
1814. Sale de Valencey Fernando VII.

14. Domingo. 73-292. ☽ *crec.* El día dura 11h,52'.
Santa Matilde, reina.
1369. Batalla de Montiel.

EL TIEMPO
OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

Quien mal anda mal acaba.

11.ª Semana. Del 8 al 14.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total.				

12.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 12 m. / Por la tarde, 7 m.

Recomendamos las Escopetas marca **JABALI**. (V. el anuncio, pág. 35.)

15. Lunes. 74-291. ☽ *creciente.* El día dura 11h,55'.
San Raimundo, abad.
1657. Muere en Roma el célebre pintor y poeta Salvador Rosa.

16. Martes. 75-290. ☽ *creciente.* El día dura 11h,57'.
San Julián, mártir.
1792. Asesinato del rey Gustavo III de Suecia.

17. Miércoles. 76-289. ☽ *crec.* El día dura 12h,0'.
San Patricio, obispo.
1808. Motín en Aranjuez contra Godoy.

18. Jueves. 77-288. ◯ *llena.* El día dura 12h,3'.
San Gabriel, arcángel.
1805. Napoleón I acepta la Corona de Italia.

19. Viernes. 78-287. ◯ *llena.* El día dura 12h,5'.
San José, esposo de Ntra. Sra.
1808. Carlos IV abdica en su hijo Fernando.

20. Sábado. 79-286. ◯ *llena.* El día dura 12h,8'.
San Niceto, obispo.
1867. Creación del Museo Arqueológico Nacional.

21. Domingo. 80-285. ◯ *llena.* El día dura 12h,11'.
San Benito, abad.
1804. Ejecución del duque de Enghien.

EL TIEMPO
OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

Año malo, panadera en todo cabo.

12.ª Semana. Del 15 al 21

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total. . . .				

(1897) MARZO (3.er mes), 31 días.

13.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 11 m. / Por la tarde, 7 m.

RELOJ WALTHAM. (Véase el anuncio, pág. 5.)

22. Lunes.
81-284. ◉ *llena*. El día dura 12h,13'. San Deogracias, obispo.
1687. Muere el célebre compositor Juan Bautista Lulli.

23. Martes.
82-283. ◉ *llena*. El día dura 12h,16'. San Victoriano, mártir.
1766. Motín contra Esquilache.

24. Miércoles.
83-282. ◉ *llena*. El día dura 12h,19'. San Agapito, obispo.
1808. Entrada triunfal de Fernando VII en Madrid.

25. Jueves.
84-281. ☾ *meng*. El día dura 12h,21'. *La Anunciación de Ntra. Sra.*
1868. Inauguración de la nueva iglesia del Buen Suceso en Madrid.

26. Viernes.
85-280. ☾ *meng*. El día dura 12h,24'. San Braulio, obispo.
1344. Toma de Algeciras por Alfonso XI de Castilla.

27. Sábado.
86-279. ☾ *meng*. El día dura 12h,27'. San Ruperto, obispo.
1615. Muere Margarita de Francia, reina de Navarra.

28. Domingo.
87-278. ☾ *meng*. El día dura 12h,2[illegible]'. San Cástor, mártir.
1844. Creación de la Guardia civil.

EL TIEMPO

OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	TERMÓM.º Máx.ª	TERMÓM.º Mín.ª	BARÓMETRO

Reniego del árbol que á palos ha de dar el fruto.

13.ª Semana. Del 22 al 28.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total.				

14.º Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 3 m. / Por la tarde, 2 m.

EL TIEMPO
OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	Termóm.º Mín.ª	Termóm.º Máx.ª	Barómetro

29. Lunes. 88-277. ☾ *meng.* El día dura 13h,32'. San Eustasio, obispo.
1809. Asalto y saqueo de Oporto por los franceses.

30. Martes. 89-276. ☾ *meng.* El día dura 13h,35'. San Juan Climaco.
1811. Incendio de Manresa por Macdonald.

31. Miércoles. 90-275. ☾ *meng.* El día dura 13h,37'. Santa Balbina, virgen.
1495. Liga entre España, Austria, Roma, Milán y Venecia.

Modo de conservar y decolorar los vinagres.

Para obtener el vinagre sumamente limpio, se echa á treinta partes de él una de carbón bien molido, haciendo la mezcla en frío en una vasija de vidrio y agitándola de cuando en cuando; después se filtra por un papel y queda muy claro. Los vinagres deben conservarse en vasijas bien limpias y tapadas en un paraje fresco, y no dejarlas nunca á medio llenar; de este modo pueden conservarse muchos años.

Cola para la madera y los metales.

Se añade á una solución de cola fuerte caliente (cola de carpinteros) tierra tamizada hasta que la mezcla esté espesa como un jarabe. Entonces se utiliza para pegar los objetos rotos ó los que se quieran pegar; se sujetan bien los dos pedazos hasta que se enfríe la cola, que quedarán perfectamente encolados.

Para limpiar el terciopelo.

Se frota el terciopelo con un trapito mojado en amoníaco líquido; luego se lava con esencia de trementina. Para volver á levantar el pelo del terciopelo se fija éste en un marco con alfileres, se cubre el revés del mismo con un paño mojado y se expone el todo á la acción de la lumbre de una chimenea ó una plancha muy caliente. El agua del paño se evapora, y al pasar por el terciopelo endereza el pelo.

Manera de soldar el ámbar.

He aquí un procedimiento para soldar el ámbar sin que se vean las junturas:

Se untan los bordes del ámbar con aceite de linaza; se juntan haciendo un poco de presión, teniéndolos encima de unos carbones de cocina bien encendidos.

En lugar del aceite de linaza se puede emplear una solución de potasa cáustica y operar de la misma manera que con el aceite.

Procedimiento para pulir la plata.

Quémense conchas de ostras, y con las cenizas se frotan los objetos de plata que se deseen pulir.

Con este procedimiento quedan los objetos como espejos.

Limpieza de las escopetas de caza.

Se emplea aceite de pies de vaca.

Es preciso comprar aceite muy puro, y luego se vuelve á clarificar como sigue antes de su empleo:

En la botella que contiene el aceite de pies de vaca se introducen pedacitos de plomo en hojas bien brillantes. Luego se expone la botella al sol, y al cabo de algunas semanas las impurezas quedan adheridas al plomo y el aceite clarificado y completamente sin olor.

14.ª Semana. Del 29 al 31.

Recomendamos **La Margarita en Loeches.** (V. anunc. p. 10 y 11.)

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total.				

Procedimiento contra el sudor de manos.

Mézclese:

Agua de Colonia, 90 gramos; tintura de belladona, 15.

Frotar las manos con esta mezcla dos ó tres veces al día y se obtendrá una cura radical.

Procedimiento para quitar á la manteca el sabor á rancio.

Se amasa la manteca que sabe á rancio con agua que contenga un poquito de bicarbonato de sosa.

Seguir amasando hasta que el sabor á rancio haya desaparecido.

Barómetro vivo.

Este se fabrica con una sanguijuela metiéndola en un bote de cristal que contenga tres cuartas partes de agua.

Cuando la sanguijuela esté quieta abajo, indica buen tiempo; cuando sube, indica variable; subiendo hasta arriba, lluvia, y si se mueve mucho, viento.

Para curar las heridas.

Si se hace uno una herida y se sufre mucho, póngase en un cazo carbones bien encendidos, échese encima azúcar pulverizada y póngase la herida encima del humo que se produce por la combustión del azúcar; en algunos minutos desaparecen los dolores y la herida se curará pronto.

Para curar los uñeros.

Se moja bastante el pie y luego se seca bien.

Aplíquese después en el uñero una solución de gutapercha y de cloroformo.

Esta operación se hace cuatro veces al día, y los siguientes se disminuye el número de aplicaciones.

La fórmula es la siguiente:

Cloroformo. . . . . 80 partes.
Gutapercha. . . . . 10 —

Tos ferina.

Un remedio práctico y sencillo es el cocer una libra de café verde de muy buena calidad en 4 litros de agua.

Déjese cocer hasta que se reduzca próximamente á 2 litros.

Cuélese y vuélvase á cocer con un poco de azúcar hasta que quede hecho un jarabe.

Después de cada golpe de tos se da una cucharada grande al niño.

Manera de curar las quemaduras con leche.

Para lograr esta cura bastará con meter la mano quemada en un cazo que contenga leche de vacas que haya hervido y se haya enfriado.

Si no se tiene bastante cantidad de leche pura, bañar la parte quemada; entonces se ponen compresas de leche.

Cualquiera que sea la gravedad de la quemadura, la cura no tardará en realizarse.

LOS EVANGELIOS DE TODOS LOS DOMINGOS DEL MES

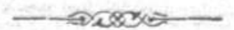
El 4 de Abril: *Los judíos dicen á Jesús que está endemoniado* (Juan, cap. VIII, v. 46).
El 11 de Abril: *Entrada de Jesús en Jerusalén montado sobre una asna* (Mateo, cap. XXI, v. 1).
El 18 de Abril: *Resurrección de Nuestro Señor Jesucristo* (Marcos, cap. XVI, v. 1).
El 25 de Abril: *Jesús aparece á sus discípulos y les enseña las manos y el costado* (Juan, cap. XX, v. 19).

MEMENTO

Día 1.º Empieza la veda de ánades silvestres hasta el 21 de septiembre. Pago de los cupones é intereses de toda clase de papel de la Deuda en las oficinas del Banco de España. Principia la primera temporada de baños en Alhama de Granada, Alhama de Murcia y Archena; aguas salinas las dos primeras y sulfurosas la última: esta temporada dura hasta el 30 de junio.—**4.** Ferias en Tuy, Cullera y Medina.—**7.** Feria en Caspe.—**10.** Visita general de cárceles.—**11.** *Domingo de Ramos.* Principian las fiestas de Semana Santa. Rebaja de precios en los días y con las condiciones que oportunamente se designan para asistir á las procesiones, estaciones y demás fiestas en Granada, Córdoba, Toledo, Zaragoza, y especialmente Jueves y Viernes Santo en Sevilla. También la línea de V.-A.-T. abre servicio especial para el Viernes Santo en Sagunto.—**15.** *Jueves Santo.* Visita á los monumentos. Ceremonia del lavatorio en Palacio. S. M. la Reina lava los pies á 12 pobres y se da de comer y vestir á 26 pobres de ambos sexos. Empieza la temporada de baños en Marmolejo hasta el 15 de junio; aguas acídulo-carbónicas.—**16.** *Viernes Santo.* Procesión del Santo Entierro en todas las poblaciones, principalmente en Sevilla y Sagunto. Adoración de la Cruz en Palacio.—**17.** *Sábado de Gloria.* Concluye la Cuaresma.—**18.** *Domingo de Pascua.* Madrid: Inauguración de la temporada taurina. Málaga: Feria llamada de los borregos. Valencia: La Mona, ó sea tres días de jiras y meriendas en alquerías y huertas, riadas y jiras campestres á las alquerías y jardines de los alrededores de la ciudad. Pamplona: Suele haber corrida extraordinaria de toros, en cuyo caso establece servicio extraordinario la Compañía de ferrocarriles del Norte. Empieza la temporada de primavera. Servicio especial de trenes de ida y vuelta de Madrid á Aranjuez, establecidos por la Compañía Madrid, Zaragoza y Alicante. Este servicio suele tener lugar todos los domingos, días festivos y de toros en Aranjuez hasta mediados de julio. Gran feria de Sevilla. Corridas de toros, carreras de caballos y velocípedos, etc., etc. Rebaja de trenes de M.-Z.-A., Andaluces, V.-A.-T., Norte, etc., etc.—**23.** San Jorge, patrón de Alcoy. Ferias y fiestas que duran varios días, siendo el principal el día del santo. Los festejos consisten en castillos de fuego, certámenes poéticos, batallas de flores, carreras de cintas, corridas de toros y combates de moros y cristianos, fiesta típica del país. Las líneas de Almansa, Valencia, Tarragona, Villena, Alcoy y otras, combinadas, establecen servicio especial para los días de feria y demás festejos que se designan con la oportunidad debida.—**25.** *Domingo de Cuasimodo.* Grandes fiestas en Valencia, consistentes en procesiones, músicas, castillos de fuego, reparto á los pobres de pan y bonos y representación en altares establecidos expresamente de autos sacramentales, representando algún milagro de San Vicente Ferrer.—**26.** San Vicente Ferrer, patrón de Valencia y su reino; grandes festejos. Continúa la representación de los milagros, música por mañana y noche, etc., etc. El último día de función es el 2 de mayo. (La fiesta de San Vicente Ferrer en Valencia es siempre al lunes siguiente del de Pascua y dura hasta el otro lunes.) Se abren las velaciones.—**27, 28, 29 y 30.** Fiestas á Jesús Nazareno y corridas de toros en Mazagán.—**30.** Feria en Egea de los Caballeros.

Guía del capitalista.— Se pagan en el mes de abril los cupones é intereses de las Compañías ferroviarias Almansa-Valencia-Tarragona; Madrid-Zaragoza-Alicante, Tarragona, Barcelona y Francia; Langreo; Andaluces; Ferrocarril y minas de San Juan de las Abadesas, Altos Hornos y fábrica de hierro (Bilbao), etc., etc. Se procede á la amortización de las obligaciones que por reglamento corresponde efectuar á dichas empresas. En el mes de abril suelen celebrar sus Juntas generales las Compañías y Sociedades siguientes: Tarragona, Barcelona y Francia; Fábrica de Mieres; La Previsión Española (Sevilla); Sevilla-Alcalá-Carmona (Sevilla); Altos Hornos (Bilbao); Metalúrgica de San Juan de Alcaraz (Madrid); Tubos forjados (Bilbao); Madrid-Zamora, Orense á Vigo (Barcelona); La California Manchega (Madrid); Compañía Castellana Minera de Petróleo (Madrid).

Ayunos con abstinencia de carne, en el mes de abril, los días 2 y 9, viernes de Cuaresma, y 14, 15, 16 y 17, miércoles, jueves, viernes y sábado santo.



La ignorancia es un rocín que hace tropezar á cada paso á quien lo monta y pone en ridículo á quien lo conduce.

CERVANTES.

(Extractado de *El Libro de Oro.*)

CONSEJOS PARA EL MES DE ABRIL

PRECEPTOS HIGIÉNICOS

No suelen tomar las enfermedades en este mes un carácter maligno. Las que se presentan ordinariamente son: fluxiones de los ojos, irritación de la boca, ronquera, ligeros catarros, anginas, cólicos y sarampión; las tercianas se presentan en gran número, pero ya es sabido que las de primavera tienen un carácter más benigno y duran menos que las de otoño.

Para evitar la fácil repetición de las tercianas es preciso no descuidarse en el abrigo, precaverse del aire frío y húmedo de la madrugada y de la noche, guardar un buen régimen, privándose de verduras y leches, y no dejar el uso de la quina ó sus preparados hasta un mes ó mes y medio después de haberlas tenido.

Los cólicos, que se presentan con frecuencia en este mes, son producidos muchas veces por los guisantes.

TRABAJOS AGRÍCOLAS

Refrán: *En abril las aguas mil, que todas cojan en un candil.*

En el campo.—Se harán los trabajos siguientes: se ararán con el cultivador, por surcos alternos, las tierras que, según su estado y las proporciones de riego que hubiese, se destinen para maíz, y mejor aún para judías, melones, patatas tardías ó berzas comunes, de las sembradas en febrero y marzo.

Se arican y aporcan la cebada, el centeno, guisantes, habas, algarrobas y altramuces sembrados en otoño; advirtiendo que, cuanto más frondosa se vea la planta, tanto más intensa debe ser la labor. Se siembran los melonares y todas las plantas del grupo de las cucurbitáceas desde el día 8 en adelante, cubriendo las plantas nacidas si amenazasen hielos; se siembran los cañamares sobre tierras muy preparadas, vigilando cuidadosamente su nacimiento, para evitar que los gorriones y otros pájaros destruyan la siembra.

En las viñas se quemarán diariamente algunos montones de estiércol durante la noche, á la madrugada sobre todo, para prevenir los efectos de la escarcha y de los rayos del sol naciente. En los árboles que se estimen se colocarán en las cruces algunos manojos de heno, paja, pelaza ó cosa parecida, donde se cogerán por las mañanas millares de orugas que habrán ido á buscar aquel abrigo.

Sabido es que aunque la avena se siembra en otoño ó en el mes de febrero, no faltan labradores que la siembran en barbecho de dos ó tres vueltas en cuanto pasan las heladas, rastrándolas cuando apuntan y andan por surco á mediados de abril, según el tamaño y medro que toman.

En Filipinas acostumbran á sembrar el arroz en este mes, después que los aguaceros han remojado la tierra y ésta se ha oreado un poco.

Se siembra el mijo, el alpiste, y á últimos de este mes se principian á coger verdes, continuando hasta mayo y aun junio, según las provincias, y las almortas, cuya siembra se verifica á fin de marzo y aun á mediados de abril.

En las huertas.—Se repicarán las siembras del mes anterior (marzo), y se acelerará el nacimiento de los espárragos y alcachofas, concentrando sobre ellos los rayos del sol con abrigos artificiales que los libren también de la radiación; se conseguirá asimismo el objeto cubriéndolos con una ligera capa de mantillo muy repodrido, cuyo color oscuro aumenta extaordinariamente la acción de los rayos del sol. Los riegos que hubieren de darse serán fuertes si el tiempo no ayuda, y la huerta ganará mucho si se disolviesen en las aguas porción de ceniza y otras basuras.

Se repican á su vez los pimientos, tomates, calabazas, melones, berzas, berenjenas y fresas; se siembran las coliflores, brecoleras y bretones; se atan las lechugas para que repollen y blanqueen, y se siembran escarolas, cardos, alcachofas y apios.

En este mes florecen á campo raso los *perales, manzanos, membrilleros, ciroleros, nogales, laureles, aceres, almez, amor, alaterno, lilas, cambronera, fotinias, mahonias, falso ébano, cytisus, glicino, paulounia*; una porción de *giláceas*, como *tulipanes, narcisos, gladiolos*, etcétera; las *primaveras, ranúnculos, anémones, pensamientos*, etc., etc.

A fines de este mes pueden sembrarse á campo raso los *nicaraguas, dondiegos, amaranto, capuchinas, reina margarita, damásquina, petunias*, etc.; pueden plantarse las *dalias* y *cañacoros* (Canna indica) y los *geranios, heliotropos* y demás plantas que durante el verano han de adornar los canastillos.

Se siembran en tiestos los claveles, geranios, lilas, dalias, violetas, amarantos, sándalos, perpetuas, hierba de la plata, reseda, malva real, adelfa y, finalmente, los esquejes de hierba luisa se plantan hasta principios de mayo.

Con los ganados.—Se sacan de las majadas y se los lleva á los pastos de primavera. Se ordeñan las ovejas sin misericordia y se hacen quesos; se saca á los barbechos el ganado de cerda, y se llevan á las paradas las yeguas vacías. También las cerdas se encelan por este tiempo, y las vacas empiezan á parir.

Las *abejas* no necesitan otro cuidado que librarlas de insectos y reptiles, que hacen en ellas mucho estrago.

GASTRONOMÍA

Nuestras provincias del mediodía empiezan á producir legumbres y frutas tempranas. Valencia, ese delicioso jardín del Mediterráneo, nos suministra diariamente sus exquisitos productos en muy pocas horas de viaje por el ferrocarril, en su perfecta madurez y sazón.

Carnes.—Tenemos en el mercado la de vaca, ternera, carnero y cerdo.

Aves de corral.—Abundan los pollos, gallinas, pollos de pavo y de patos.

Pescados de mar.—No escasea el salmón, ni los delicados lenguados, el sábalo apetitoso, la raya, el clásico besugo y el popular escabeche.

Pescados de agua dulce.—Anguilas, carpas y tencas.

Mariscos.—Langostas y ostras.

Legumbres.—Coles rizadas, apio, achicorias, acederas, espinacas, diferentes especies de ensalada y rábanos.

Frutas.—Peras, manzanas y fresas de Valencia.

RECETAS ÚTILES

Método para restituir la leche á su primitivo estado después de una tronada ó su acedia.

No hay aldeana que no esté penetrada de que la leche se aceda ó tuerce después de una tronada grande ó pequeña, aunque semejante alteración sea á veces imperceptible á la vista y al paladar, todo lo cual lo acredita una constante experiencia.

El trueno menos sensible por su distancia es suficiente para producir el mal efecto que tratamos de corregir, sin que baste á preservarle precaución alguna, ya esté en sótanos ó cuevas, ya en armarios ó cocinas, ya se tenga en vasijas de barro, vidrio ó metal. Es un hecho acreditado por la experiencia que hasta la leche acabada de ordeñar se corta cuando se cuece después de una tronada.

Para corregir la acedía de la leche hay un medio fácil, sencillo y nada costoso. Consiste en echarla una corta porción de potasa, sosa ó cal, pudiendo graduarse en dos ó tres granos de este ingrediente si está en pasta ó polvo, y en dos ó tres gotas si en solución líquida ó concentrada

(1897) ABRIL (4.º mes), 30 días.

14.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 5 m. / Por la tarde, 5 m.

1. Jueves. 91-274. ☾ *meng.* El día dura 12h,40'. San Venancio, obispo.
1795. Insurrección popular contra la Convención francesa.

2. Viernes. 92-273. ● *nueva.* El día dura 12h,43'. San Francisco de Paula, conf. y fundador.
1416. Muere en Igualada el rey Fernando I de Aragón.

3. Sábado. 93-272. ● *nueva.* El día dura 12h,46'. San Ulpiano, mártir.
1367. Batalla de Nájera, ganada por D. Pedro I de Castilla.

4. Domingo. 94-271. ● *nueva.* El día dura 12h,49'. San Isidoro, arzobispo.
1847. Inauguración del Gran Teatro del Liceo, de Barcelona.

EL TIEMPO

OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	Thermóm.º Mín.ª	Thermóm.º Máx.ª	Barómetro

Entre abril y mayo hay harina para todo el año.

por cada cuartillo de leche que se trate de cocer. El resultado es infalible; no tiene el menor inconveniente, porque no comunica gusto alguno á la leche, y si sólo contribuye á que suba más prontamente y á que acaso pueda salirse de la vasija, si no se tiene cuidado cuando hierve.

(1897) ABRIL (4.° mes), 30 días.

14.ª Semana. Del 1 al 4.

Recomendamos **La Margarita en Loeches**. (V. anunc. p. 10 y 11.)

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total. . . .				

15.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 11 m. / Por la tarde, 7 m.

EL TIEMPO — OBSERVACIONES PERSONALES.			
Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

5. Lunes. 95-270. nueva. El día dura 12h,52'. San Vicente Ferrer, confesor.
1817. Conspiración del general Lacy en Cataluña.

6. Martes. 96-269. *nueva.* El día dura 12h,55'. San Celestino, papa.
1814. Primera abdicación de Napoleón I.

7. Miércoles. 97-268. *nueva.* El día dura 12h,58'. San Epifanio, mártir.
1812. Toma de Badajoz por Wellington.

8. Jueves 98-267. *nueva.* El día dura 13h,0'. San Dionisio, obispo.
1605. Nace en Valladolid el rey Felipe IV.

9. Viernes. 99-266. *nueva.* El día dura 13h,3'. Santa María Cleofé.
1609. Tregua de doce años entre España y Holanda.

10. Sábado. 100-265. *crec.* El día dura 13h,5'. San Ezequiel, profeta.
1834. Publicación del Estatuto Real.

11. Domingo. 101-264. *crec.* El día dura 13h,8'. San León I, papa.
1772. Nace en Madrid el célebre poeta Manuel José Quintana.

15.ª Semana. Del 5 al 11.

Recomendamos **La Margarita en Loeches.** (V. anunc. p. 10 y 11.)

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total.				

16.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 10 m. / Por la tarde, 7 m.

RELOJ WALTHAM. (Véase el anuncio, pág. 5.)

EL TIEMPO
OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	Termóm.° Mín.ª	Termóm.° Máx.ª	Barómetro

12. Lunes. 102-263. ☽ *creciente.* El día dura 13h,10'.
San Constantino, obispo.
1798. Proclamación de la República helvética.

13. Martes. 103-262. ☽ *creciente.* El día dura 13h,13'.
San Hermenegildo, rey.
1695. Muere el insigne fabulista francés Juan de Lafontaine.

14. Miércoles. 104-261. ☽ *crec.* El día dura 13h,16'.
San Tiburcio, mártir.
1578. *Nace en Madrid el rey Felipe III.*

15. Jueves. 105-260. ☽ *creciente.* El día dura 13h,18'.
Stas. Basilisa y Anastasia, mártires.
1798. Instalación del Conservatorio de Artes y Oficios en París.

16. Viernes. 106-259. ☽ *creciente.* El día dura 13h,21'.
Santo Toribio, obispo.
1799. Batalla de Monte-Thabor, ganada por Bonaparte á los turcos.

17. Sábado. 107-258. ⊕ *llena.* El día dura 13h,23'.
San Aniceto, papa.
1606. Monitorio de Paulo V á la República de Venecia.

18. Domingo. 108-257. ⊕ *llena.* El día dura 13h,25'.
Pascua de Resurrección.
1860. Fusilamiento del general Ortega en Tortosa.

Donde menos se piensa salta la liebre.

16.ª Semana. Del 12 al 18.

 (V. anunc. p. 10 y 11.)

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total. . . .				

17.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 11 m. / Por la tarde, 7 m.

EL TIEMPO — OBSERVACIONES PERSONALES. Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

19. Lunes.
109-256. ☉ *llena*. El día dura 13h,28'.
San Vicente, mártir.
1529. Protesta de los luteranos en la Dieta de Spira.

20. Martes.
110-255. ☉ *llena*. El día dura 13h,30'.
Santa Inés de Montepulciano.
1808. Nace en París Napoleón III (Luis Napoleón Bonaparte).

21. Miércoles.
111-254. ☉ *llena*. El día dura 13h,33'.
San Anselmo, obispo.
1483. Triunfo de los cristianos en Lucena.

22. Jueves.
112-253. ☉ *llena*. El día dura 13h,35'.
Santos Sotero y Cayo, papas.
1834. Cuádruple alianza entre Francia, Inglaterra, España y Portugal.

23 Viernes.
113-252. ☾ *meng*. El día dura 13h,38'.
San Jorge, mártir.
1809. Toma de Ratisbona por los franceses.

24. Sábado.
114-251. ☾ *meng*. El día dura 13h,40'.
San Gregorio, obispo.
1617. Asesinato del mariscal de Ancre (Concino Concini).

25. Domingo.
115-250. ☾ *meng*. El día dura 13h,43'.
San Marcos, evangelista.
1707. Batalla de Almansa, ganada por Felipe V á los austriacos.

Un loco hace ciento.

17.ª Semana. Del 19 al 25.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total.				

18.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 5 m. / Por la tarde, 4 m.

EL TIEMPO — OBSERVACIONES PERSONALES.			
Estado del cielo.	TERMÓMETRO Mín.ª	TERMÓMETRO Máx.ª	BARÓMETRO

26. Lunes.

116-249. ☾ *meng* El día dura 13h,44'. Stos. Cleto y Marcelino.

1860. Tratado de paz entre España y Marruecos.

27. Martes.

117-248. ☾ *meng.* El día dura 13h,46'. San Anastasio, papa.

1702. Muere el célebre marino francés Juan Bart.

28. Miércoles.

118-247. ☾ *meng.* El día dura 13h,50'. San Prudencio, obispo.

1799. Asesinato de los plenipotenciarios franceses en Rastadt.

29. Jueves.

119-246. ☾ *meng.* El día dura 13h,51'. San Pedro de Verona, mártir.

1429. Entra en Orleans la heroína Juana de Arco.

30. Viernes.

120-245. ☾ *meng.* El día dura 13h,53'. Santa Catalina de Sena, virgen.

1653. Cronwell disuelve el Parlamento de Inglaterra.

Para limpiar los trajes y vestidos de lana.

Se hacen hervir 250 gramos de hojas de tabaco en 5 litros de agua de lluvia; en esta decocción hirviendo se moja el cepillo, y se cepilla en todos sentidos el paño; en último lugar se cepilla en el sentido del hilo, luego se tiende la prenda sin escurrirla y cuando está casi seca se plancha por el revés.

Los cuellos de las americanas se limpian muy bien con este procedimiento.

Procedimiento para avivar las limas.

Límpiense primero las limas con agua caliente y un cepillo duro. Después de haberlas secado bien con un paño se meten en ácido nítrico.

Luego se limpia con cuidado la superficie de la lima, de manera que entre las suturas quede el ácido nítrico para que éste pueda roer el metal. Una vez que se juzgue bastante roído, se lava y seca bien.

Grietas de la piel.

Unturas con:

Blanco de ballena.	5	gramos.
Glicerina.	10	—
Cera blanca.	2	—
Aceite de almendras amargas. .	3	—

Derrítanse el blanco de ballena y la cera con el aceite á fuego lento, meneando la mezcla. Échese luego en un mortero caliente, y agréguese poco á poco la glicerina, meneando siempre (para que resulte una masa bien incorporada) hasta que se enfríe.

Los niños y los locos dicen las verdades.

18.ª Semana. Del 26 al 30.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total.				

Limpieza de las esponjas.

Póngase la esponja en una jofaina y exprímase encima el zumo de un limón.

Echese luego agua hirviendo y déjese veinticuatro horas.

Después se saca la esponja y se lava con agua fría.

Para dar á la esponja un color pajizo, métasela un rato en una disolución de sal de acederas y lávese luego en agua fría.

Contra los sabañones.

Las personas que son propicias á tener sabañones deben evitarlos á la entrada del invierno; para esto conviene darse friegas en las manos y los pies con aguardiente alcanforado ó aguardiente puro á fin de fortificar la piel. Si á pesar de esto se tuviesen sabañones entonces conviene untarlos con pomada alcanforada, á la cual se añadirán 15 ó 20 gotas de extracto de Saturno. La mezcla se hace en un morterito.

Contra los puntos negros de la piel.

Lociones con:

Agua de rosas.	10	gramos.
Alcohol.	10	—
Glicerina.	10	—
Bórax.	5	—

Después friccionar con:

Alcohol rectificado.	80	gramos.
Alcohol de lavanda.	10	—
Jabón negro.	40	—

LOS EVANGELIOS DE TODOS LOS DOMINGOS DEL MES

El 2 de Mayo: *El buen pastor sacrifica su vida por sus ovejas* (Juan, cap. x, v. 11).

El 9 de Mayo: *Explicación de estas palabras: «Dentro de poco ya no me veréis»* (Juan, cap. xvi, v. 16).

El 16 de Mayo: *Jesús anuncia á sus discípulos que se va al Padre* (Juan, cap. xvi, v. 5).

El 23 de Mayo: *«Cuanto pidiereis al Padre en mi nombre os lo concederá»* (Juan, cap. xvi, v. 23).

El 30 de Mayo: *Jesús anuncia á sus discípulos que darán testimonio de él* (Juan, cap. xv, v. 26, y cap. xvi, v. 1).

MEMENTO

Desde este mes, y con el descuento proporcional de 5 por 100 al año, abona el Banco de España los cupones de la Deuda interior y Amortizable al 4 por 100, vencederos en 1.º de julio. También abona, con la bonificación que se designa diariamente en vista de los cambios, los intereses de la Deuda exterior y Cuba de 1886 y 1890, vencederos en 1.º de julio, así como los cupones atrasados con la bonificación correspondiente.—**Día 1.º** Feria en Coria, Miranda de Ebro y Mondoñedo. Empiezan las flores de mayo en todas las iglesias, y en Valencia la costumbre de ir á comer fresas á las huertas y jardines. Empieza la temporada de baños en los balnearios siguientes: Caldas de Besaya (Santander), hasta 30 de septiembre, acídulo-salinas; Caldas de Estrachs (Caldetas), hasta 31 de octubre, salinas termales; Caldas de Montbuy (Mollet), hasta 15 de julio, salinas termales; Caldas de Oviedo, hasta 30 de septiembre, nitrogenadas-salinas; Fuencaliente, hasta 15 de junio, ferruginosas-carbonatadas; Villavieja (Castellón), hasta 31 de octubre, salinas termales.—**2.** Fiesta nacional por los mártires de la independencia. En Madrid, procesiones cívico-religiosas, revista y misa de campaña en el Prado. Se abre al público el Jardín Botánico.—**3.** La Santa Cruz. En Madrid se cierran los portales á las 11 de la noche. Grao de Valencia, gran fiesta de la Santa Cruz. Feria en Caravaca.—**3, 4 y 5.** Feria de ganados y corridas de toros en Puertollano. Trenes baratos por la línea de M.-Z.-A.—**6.** Feria en Santiago.—**8 y 9.** Fiestas de Nuestra Señora de la Antigua, en Orduña. Trenes baratos por la Compañía de Bilbao.—**9.** Feria en Alcaraz. En Valencia, grandes fiestas á Nuestra Señora de los Desamparados, y empieza la feria de la Ascensión.—**10.** Feria en Pina.—**11 al 15.** Ferias y fiestas de San Anastasio en Lérida. Rebaja de precios en la línea de la Compañía Lérida-Reus-Tarragona.—**11.** Feria en Almadén.—**12.** Feria en Almudévar.—**13.** Feria en Plasencia. Cumpleaños del rey D. Francisco.—**14, 15 y 16.** Feria, mercado de ganados y corridas de toros en Puerto Real. Trenes baratos desde Cádiz.—**15.** San Isidro, patrón de Madrid y Talavera. Grandes rebajas de precios en las líneas férreas del Norte, y Madrid, Zaragoza y Alicante, combinadas con la de Almansa-Valencia-Tarragona, Andaluces y otras, y servicio especial con un 45 por 100 de rebaja entre Madrid y Talavera por la Compañía de Madrid, Cáceres y Portugal. Principia la temporada en los balnearios siguientes: Caldas de Matabella (Gerona), á 15 de octubre, salinas termales. Ledesma (Zamora), á 30 de septiembre, sulfurosas termales.—**17.** Cumpleaños de S. M. el rey D. Alfonso XIII.—**20.** Feria en Sos.—**23.** Feria en Zamora. Peregrinación en Avila. Trenes especiales por la línea del Norte.—**24, 25 y 26.** Gran feria en Córdoba; toros, carreras, etc. Rebaja de precios en las líneas de M. Z. y A., M. A. y T. y Andaluces.—**25.** Principian los baños en Villatoya, hasta el 25 de septiembre.—**27.** *Ascensión del Señor.* Termina la feria de la Ascensión en Valencia.—**30.** Sevilla. Exposición en la Capilla de los Reyes de la Catedral del cuerpo de San Fernando, custodiado todo el día por un piquete de infantería con bandera. Grandes fiestas y corrida de toros en Aranjuez; corren las fuentes de los jardines reales, abiertos al público. Trenes de servicio extraordinario por la Compañía de M. Z. y A.—**30, 31 y 1.º de junio.** Feria y toros en Lora del Río. Rebaja de precios en las líneas de Madrid, Zaragoza y Alicante, Córdoba á Sevilla y Mérida á Sevilla.—**31.** Fin del curso académico. Empiezan los exámenes. En este mes tienen lugar en Madrid, en los días que se señalan oportunamente, las carreras de velocípedos de la temporada de primavera y las de caballos.

Guía del capitalista.—Celebran Juntas generales: la Compañía del Norte (Madrid); la del Este (Madrid); la de Madrid, Zaragoza y Alicante (Madrid); la de Andaluces; la de Bilbao-Portugalete (Bilbao); la de Medina á Salamanca (Madrid); la de ferrocarriles secundarios (Barcelona); la de Tranvías de Estaciones y Mercados (Madrid); de Cariñena á Zaragoza (Zaragoza); la Unión y el Fénix (Madrid); Alambres de Cadagua (Bilbao); Banco Hipotecario (Madrid); Minera y Metalúrgica de Horcajo (Madrid); Pantano de Puentes (Madrid); Compañía general española de Tranvías (Madrid); Compañía Madrileña de alumbrado y calefacción por gas (Madrid); La Azucarera de Aragón (Zaragoza); Euskaria (Bilbao); La Estrella (Madrid).

Ayuno con abstinencia de carne en mayo, el día 26, víspera de la Ascensión.

En boca cerrada no entra mosca.

Es más fácil reprimir el primer capricho que satisfacer todos los que después son sus consecuencias.

FRANKLIN.
(Extractado de *El Libro de Oro.*)



CONSEJOS PARA EL MES DE MAYO

PRECEPTOS HIGIÉNICOS

En este mes se presentan generalmente anginas, calenturas gástricas con síntomas cerebrales, reumatismos y tercianas; las hemorragias no dejan de ser frecuentes. El plan demulcente y atemperante, los sudoríficos y las evacuaciones sanguíneas, oportunamente dirigidas, son los medios que ordinariamente se emplean para la curación de estos males.

Una de las hemorragias más frecuentes es la que se verifica por la nariz; si la salida de la sangre por este punto fuere excesiva, hay un medio muy sencillo y bastante eficaz para contenerla, el cual consiste en hacer levantar al enfermo el brazo correspondiente al lado por donde sale la sangre, comprimiendo al mismo tiempo la ventana de la nariz con el dedo.

Aconsejamos á aquellos de nuestros lectores que gusten de las flores, que nunca las dejen durante la noche en la habitación donde duerman, pues además de exhalar un gas nocivo, sus emanaciones olorosas producen á algunos sujetos angustia, congoja, desmayo y aun convulsiones.

TRABAJOS AGRÍCOLAS

Refrán: *Marzo ventoso y abril lluvioso sacan á mayo florido y hermoso.*

En el campo.—Continúan las labores del mes anterior; se cavan y aporcan las habas y patatas, y en cuanto se concluye se empieza con las avenas y los trigos. Se dan las primeras escardas á las cebadas y demás semillas tempranas, y se binan los barbechos con escarificador ó extirpador; se vuelven las cañas de los verdes y se ponen sobre ellos judías, maíz, calabazas y patatas de las tardías; se dan dos cortes durante el mes á los alfalfares y mielgares que se ven en sazón. Se da una buena labor á los semilleros y planteles de árboles; se riegan los prados artificiales, linos y cáñamos con frecuencia y abundancia, escardándolos cuidadosamente.

Pueden hacerse esquejes de *datura*, *flox*, *salvia* y de las *dalias*, que con este objeto se hubiesen plantado en camas calientes en el mes anterior; se plantarán las *fuchsias*, *heliotropos*, *geranios*, *verbenas*, *salvias*, *flox*, *drumondii*, *nicaraguas*, *petunias*, *portulasa*, *reinas margaritas*, *ipoma* (enredadera), etc.

Las labores á campo raso son los riegos, las escardas, la limpieza de las calles y las siegas de las praderas y fajas de césped, y el esquilar los perfiles de arbustos hacia fin de mes.

Se sembrarán todas aquellas simientes de plantas que han de florecer á la primavera del siguiente año, como *claveles*, *minutisas*, *viuditas*, *ramillete*, *alsum*, *farolillo*, etc.

Se saca el carbón y la madera labrada de los montes, aprovechando la abundancia de los pastos y el buen estado de los caminos; se transportan á la ida los sobrantes de los pajares para la provisión del año siguiente en las majadas, y á la vuelta el estiércol que se hubiere hecho, para ponerlo en los muladares á sazonar, mientras llega el tiempo de utilizarlo.

En los prados.—Se riegan los de guadaña, si hay proporción; se hacen pastar, después de bien crecidos, los que no lo son, y se levanta el césped, para quemarlo, en los que quieran destinarse á otro género de aprovechamiento.

Con los ganados.—Se da forraje verde á todos los ganados, y muy particularmente á los de labor, sangrándolos al fin para evitarles congestiones. Se sacan á los pastos los rebaños después de bien salido el sol, para que el rocío no los meteorice, y se retirarán á sestear antes de que se harten; para prevenir tales accidentes se los lleva á dormir ó majadear en los barbechos, que se labran cuando están ya beneficiados suficientemente. Se limpian con frecuencia las cuadras y establos, se riegan los muladares y se cubren en seguida con una buena capa de tierra, á fin de que se recalquen y no se enmohezcan por falta de humedad, y para que continúe en ellos la fermentación pútrida sin que se disipen los gases amoniacales y sulfúricos, que constituyen gran parte de su valor.

Las vacas se ponen en calor, y paren por este tiempo las más tardías; se ordeñan las más tempranas, sin consideración á los terneros, que se alimentan con el pasto, y se hacen el queso y la manteca con el mayor esmero, pues el de esta época es el más exquisito y de más fácil conservación.

Las yeguas y las burras paren también por este tiempo, y se debe vigilar para auxiliarlas, lo cual debe hacerse con inteligencia y mucha economía de medios violentos, porque la naturaleza es más sabia que todos los parteros reunidos. Mas si se viese al animal rendido, y sus fuerzas agotadas por una mala posición del feto, se procurará corregir la mala posición por *avulsión* que se dice, y braceando al animal se buscarán las orejas del feto ó la quijada, atrayéndole hasta fijarlo en el

estrecho vaginal la coronilla. Se administrará después á la yegua un gran sopón en vino, que se repetirá, si no fuese bastante, á la media hora, diluyendo unos 20 gramos de centeno cornezuelo. Esto bastará casi siempre para completar el parto.

La madre y la cría se llevarán á una cuadra abrigada, donde durante tres ó cuatro días se le dará paja de avena con grano de lo mismo y harina de cebada, y se le administrarán aguas blancas con salvado. Después de este tiempo, déjeseles en los pastos con toda libertad.

Se engordan también ó ponen á cebo los ganados de cuchilla, sacándolos á pastar temprano, ó bien dándoles en el establo forrajes oreados á discreción ó teniéndolos á media luz.

Se llevan á pastar los gansos y ánades, se cuida de las hembras que están en huevos ó para sacar; también se cuidan los pollos de todas clases, y muy particularmente los pavipollos, preservándolos cuidadosamente de la humedad.

Enjambran las abejas, se casan los enjambres pequeños y se les pone á la proximidad de las aguas, ó se las provee de ella para que no pierdan el tiempo en ir y venir á los abrevaderos.

En casa.—Se atiende á la fabricación de los quesos y su curación en bodegas frescas y sanas; se atiende á los vinos para proveer á sus necesidades, pues esta es la época en que más se pierden, ó mejor dicho, en que dan señales de torcerse.

El azufrado y las cretas calcinadas para neutralizar los ácidos formados y el fermento vivo no gastado, y en seguida la clarificación y el trasvaso, son los únicos remedios inocentes que se pueden hacer, aunque no sean heroicos y durables. Si diesen en dulce por este tiempo, se les podrá echar algún celemín de cebada germinada y limpia, algunos azumbres de una infusión en aguardiente de bayas de enebro, serrín ó virutas de encina y cogollitos de pino ú olivo como materias astringentes (*tanino*).

Se limpian asimismo los pajares y heniles para cuando hayan de almacenarse los forrajes nuevos; se preparan los aperos de la siega, así como las estacas ó soportes que hubieren de ponerse á las viñas, en donde se les deja rastrear, lo cual creemos perjudicial para la vid y su fruto en muchos terrenos.

En los últimos días de abril y en los primeros de mayo se ponen en incubación los gusanos de seda, se preparan las salas de crianza y se les mantiene con esmero, limpieza y atención, como base imprescindible para la buena conservación de ellos.

GASTRONOMÍA

Mayo se distingue por la abundancia de espárragos, bello adorno de la mesa por la primavera, rico presente del esmerado cultivo de Aranjuez y de la feraz y precoz huerta de Valencia. En los años no extraordinarios mayo ve empezar en Madrid los guisantes al aire libre, aunque por el ferrocarril se reciben ya de Valencia. Los pichones llegan, y guisados se colocan sobre esta legumbre delicada.

La lechuga blanquea. Abundan las alcachofas, acederas, etc.

La codorniz se presenta desde mayo á septiembre, convidándonos con lo sabroso de su carne.

Los pescados de mar son menos comunes; en su lugar se recurre á la rica y sabrosa carpa, cangrejos, etc., que se acercan á su mejor mes.

Carnes.—Vaca, ternera, carnero y cordero.

Aves de corral.—Pollos y pollas, gallinas, pollos de pavo, de ganso, de pato y pichones.

Pescados de mar.—Salmón, rodaballo, lenguados, escabeche de besugo.

(1897) MAYO (5.° mes), 31 días.

18.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 1 m. / Por la tarde, 0 m.

RELOJ WALTHAM. (Véase el anuncio, pág. 5.)

1. Sábado. 121-244. ● *nueva.* El día dura 13h,58'.
San Felipe y Santiago, apóstoles.
1890. Manifestación obrera internacional.

2. Domingo. 122-243. ● *nueva.* El día dura 13h,59'.
San Atanasio, obispo.
1668. Tratado de Aquisgrán entre España y Francia.

EL TIEMPO

OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	TERMÓM.° Mín.ª	TERMÓM.° Máx.ª	BARÓMETRO

Toro y gallo, trucha y barbo, todo en mayo.

RECETAS ÚTILES

Baño maria.

Este consiste en una olla de cobre, hierro ó barro (ésta es la peor), bastante *más grande* que la vasija que contenga lo que se quiera cocer fuera del contacto directo del fuego. A esta olla se le pone una cantidad de agua tal que, introducida la vasija que contenga lo que deba cocerse, no se pueda salir de ésta el agua; de esta manera se calienta este último líquido, y comunica el calor suave é igual á las sustancias que se quieran calentar ó cocer.

Bizcochos.

Bátanse claras de huevos hasta que tomen la consistencia de la nieve; aparte se baten las yemas con azúcar en polvo, á razón de onza y media por huevo, y se mezcla con una onza por huevo de harina de flor; en esta pasta se echan las claras, ya batidas como se ha dicho, meneándolo hasta que el todo se haya mezclado bien.

Cola para la madera que resiste al agua.

Se mezcla la *cola ordinaria y derretida con aceite* de linaza secante, y cuando se quiera encolar la madera se calentará el sitio donde deba ponerse la cola caliente. Después de seca la cola, resistirá bien dentro del agua.

Cola para pegar el mármol.

Con polvos de mármol, pasados por un tamiz fino, mezclados con cola fuerte derretida y pez, dando á esta mezcla el color que se quiera, se pegan los mármoles rotos ó desportillados.

Para lavar la ropa económicamente.

En 40 gramos de trementina se disuelven 5 gramos de esencia de sal de amoníaco.

Esta mezcla se echa en agua caliente y se agita bien. Después se agregará á esta agua 150 gramos de jabón.

Cola para pegar el vidrio, cristal ó porcelana.

La cola de pescado se deslíe en espíritu de vino, en una taza que resista la acción del fuego; sirve, cuando se ha desleído á la lumbre, para pegar con ella los pedazos rotos, que se unirán con solidez.

(1897) MAYO (5.º mes), 31 días.

18.ª Semana. Del 1 al 2.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
....	....	....	.....	....	.....
....	....	....	.....	....	.....
....	....	....	.....	....	.....
....	....	....	.....	....	.....
....	....	....	.....	....	.....
....	....	....	.....	....	.....
....	....	....	.....	....	.....
	Total. . . .	....	.....	....	.....

19.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 8 m. / Por la tarde, 7 m. }

RELOJ WALTHAM. (Véase el anuncio, pág. 5.)

EL TIEMPO — OBSERVACIONES PERSONALES. (Estado del cielo. | Termóm.º Mín.ª | Máx.ª | Barómetro)

3. Lunes. 123-242. ☉ *nueva.* El día dura 14h,0'.
La Invención de la Santa Cruz.
1831. Estreno de la ópera *Zampa*, de Herold, en París.

4. Martes. 124-241. ☉ *nueva.* El día dura 14h,2'.
Santa Mónica, viuda.
1814. Manifiesto de Fernando VII á los españoles.

5. Miércoles. 125-240. ☉ *nueva.* El día dura 14h,5'.
La Conversión de San Agustín.
1821. Muere Napoleón I en la isla de Santa Elena.

6. Jueves. 126-239. ☉ *nueva.* El día dura 14h,7'.
San Juan Ante-Portam-Latinam.
1527. Asalto y saqueo de Roma; muerte del condestable de Borbón.

7. Viernes. 127-238. ☉ *nueva.* El día dura 14h,9'.
San Estanislao, obispo.
1848. Sublevación del regimiento de España en Madrid.

8. Sábado. 128-237. ☉ *nueva.* El día dura 14h,11'.
La Aparición de San Miguel.
1794. Ejecución del eminente químico francés Lorenzo Lavoisier.

9. Domingo. 129-236. ☽ *crec.* El día dura 14h,13'.
El Patrocinio de San José.
1821. Abolición de la nobleza hereditaria en Noruega.

A la bestia cargada, el sobornal la mata.

19.ª Semana. Del 3 al 9

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total....				

(1897) MAYO (5.° mes), 31 días.

20.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 7 m. / Por la tarde, 7 m.

EL TIEMPO — OBSERVACIONES PERSONALES.			
Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

10. Lunes. 130-235. ☽ *creciente.* El día dura 14h,15'.
San Antonino, arzobispo.
1371. Ríndese Carmona á D. Enrique II de Castilla.

11. Martes. 131-234. ☽ *creciente.* El día dura 14h,17'.
San Mamerto, obispo.
1745. Batalla de Fontenay, ganada por Luis XV á los ingleses.

12. Miércoles. 132-233. ☽ *crec.* El día dura 14h,19'.
Santo Domingo de la Calzada.
1706. Felipe V levanta el sitio de Barcelona.

13. Jueves. 133-232. ☽ *creciente.* El día dura 14h,21'.
San Pedro Regalado, confesor.
1792. Nace en Sinigaglia Juan Mastaí Ferreti (Pío IX).

14. Viernes. 134-231. ☽ *creciente.* El día dura 14h,23'.
San Bonifacio, mártir.
1610. Asesinato de Enrique IV de Francia por Ravaillac.

15. Sábado. 135-230. ☽ *creciente.* El día dura 14h,25'.
San Isidro, labrador.
1796. Entrada triunfal del general Bonaparte en Milán.

16. Domingo. 136-229. ◯ *llena.* El día dura 14h,27'.
San Juan Nepomuceno, mártir.
1835. Muere el célebre cirujano francés Guillermo Dupuytren.

El bien suena y el mal vuela.

20.ª Semana. Del 10 al 16.

 (V. anunc. p. 10 y 11.)

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total. . . .				

21.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 6 m. / Por la tarde, 7 m. }

EL TIEMPO
OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

17. Lunes. 137-228. 🌕 *llena.* El día dura 14h,29'.
San Pascual Bailón, confesor.
1847. Fusilamiento del cabecilla Tristany.

18. Martes. 138-227. 🌕 *llena.* El día dura 14h,31'.
San Venancio, mártir.
1804. Napoleón Bonaparte es proclamado emperador de los franceses.

19. Miércoles. 139-226. 🌕 *llena.* El día dura 14h,33'.
San Pedro Celestino, papa.
1522. Asesinato del Encubierto de Valencia.

20. Jueves. 140-225. 🌕 *llena.* El día dura 14h,35'.
San Bernardino de Sena.
1859. Batalla de Montebello; derrota de los austriacos.

21. Viernes. 141-224. 🌕 *llena.* El día dura 14h,37'.
San Secundino, mártir.
1527. Nace en Valladolid el rey Felipe II.

22. Sábado. 142-223. 🌕 *llena.* El día dura 14h,38'.
Santa Rita de Casia, viuda.
1790. Estreno de la comedia *El Viejo y la Niña*, de Moratín, en Madrid.

23. Domingo. 143-222. ☾ *meng.* El día dura 14h,40'.
La Aparición de Santiago.
1823. Entran los franceses en Madrid al mando del duque de Angulema.

En la boca del discreto, lo público es secreto.

21.ª Semana. Del 17 al 23.

Recomendamos **La Margarita en Loeches.** (V. anunc. p. 10 y 11.)

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total.				

(1897) MAYO (5.º mes), 31 días.

22.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 4 m. / Por la tarde, 5 m.

24. Lunes. 144-221. ☾ *meng.* El día dura 14h,41'.
San Robustiano, mártir.
1627. Muere en Córdoba el famoso poeta Luis de Góngora y Argote.

25. Martes. 145-220. ☾ *meng.* El día dura 14h,43'.
San Gregorio VII, papa.
1887. Incendio del teatro de la *Opera Cómica* en París.

26. Miércoles. 146-219. ☾ *meng.* El día dura 14h,45'.
San Felipe Neri, confesor.
1856. Decrétase el ensanche y reforma de la Puerta del Sol.

27. Jueves. 147-218. ☾ *meng.* El día dura 14h,46'.
La Ascensión del Señor.
1076. Muere el conde de Barcelona Ramon Berenguer, el *Viejo.*

28. Viernes. 148-217. ☾ *meng.* El día dura 14h,47'.
San Justo, obispo.
1851. Muere el ilustre poeta B. F. de Velasco, duque de Frías.

29. Sábado. 149-216. ☾ *meng.* El día dura 14h,48'.
San Maximino, obispo.
1445. Batalla de Olmedo; derrota de los Infantes de Aragón.

30. Domingo. 150-215. ☾ *meng.* El día dura 14h,49'.
San Fernando, rey.
1252. Muere en Sevilla el rey D. Fernando III el Santo.

EL TIEMPO
OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	Termóm.º Mín.ª	Termóm.º Máx.ª	Barómetro

En la boda quien menos come es la novia.

22.ª Semana. Del 24 al 30.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total. . . .				

23.ª Semana.	EL TIEMPO
Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 1 m. / Por la tarde, 1 m.	OBSERVACIONES PERSONALES.

	Estado del cielo.	TERMOM.º Mín.ª	TERMOM.º Máx.ª	BARÓMETRO
31. Lunes. 151-214. 🌑 *nueva*. El día dura 14h,51'. Santa Petronila, virgen. 1793. Establécese en Francia el Régimen del Terror.				

RECETAS ÚTILES

Manera de cuidar los trajes y demás prendas de vestir.

Es de la mayor importancia para una mujer á la vez elegante y económica cuidar debidamente todas sus prendas de vestir, para conservarlas en perfecto estado y prolongar considerablemente su duración.

Cada vez que se quita una un traje, antes de guardarlo, hay que hacerlo cepillar, limpiar y sacudir al aire libre si es posible, y hacer desaparecer, según la tela, sea con la mano, sea con la plancha, todos los falsos pliegues ó arrugas que haya podido contraer. Despues de esto se debe colgar en el armario de los vestidos. Las faldas deben estar provistas de tres cintas de quince centímetros de largo, poco más ó menos, colocadas de plano en el interior de la cintura, una delante y dos de cada lado, un poco atrás. Reunidas en la misma percha, el traje se halla colgado absolutamente aplomo, y la amplitud de la falda no puede tomar ninguna de esas arrugas feas que el aire no borra siempre inmediatamente.

En los cuerpos, una cinta del mismo tamaño debe estar cosida debajo del cuello, fijada á las dos costuras de los hombros; de este modo no hay necesidad de colgar el cuerpo por una manga ó por el cordón de la cintura.

Los trajes que no se ponen habitualmente, como son los vestidos de baile, y sobre todo cuando ha pasado la época de las recepciones, deben ser guardados en sacos del mismo tamaño que la cola para que ésta quepa perfectamente sin arrugarse. Estos sacos deben estar hechos de percal blanco, suficientemente tupido y satinado para que el polvo resbale sin penetrar en ellos.

Recomiendo que se tenga el mismo cuidado con las prendas algo complicadas, que deben estar colgadas y no plegadas.

Conservación de las pieles y lanas.

Si se tienen muchas pieles, su conservación en casa del peletero resulta un gasto verdadero. Es cosa muy sencilla, y muy económica sobre todo, el conservar una misma sus pieles y sus lanas.

Para este uso se destina un cofre ó baúl de varios compartimientos, y bastante largo para que las faldas y demás prendas puedan estar extendidas del todo sin arrugarse en lo más mínimo.

En cuanto vienen los calores, es decir, en el mes de junio, hay que echar en ese cofre un kilo de pimienta en grano y un kilo de alcanfor en pedazos, así como algunos otros polvos insecticidas perfumados, que se encuentran en gran cantidad en el comercio.

Se sacuden, se cepillan y airean las lanas y las pieles y se colocan por orden en el cofre. Sería preferible, para sustraerlas del contacto de los polvos que podrían mancharlas, envolverlas en paños blancos. Después se colocan por capas los distintos ingredientes y se cierra herméticamente el cofre ó baúl. Con estas precauciones se puede tener la seguridad de hallar todas las prendas perfectamente intactas al llegar el invierno.

Ese cofre en cuyo fondo se dejan los polvos insecticidas sólo debe servir para este uso, añadiendo cada año una nueva dosis de insecticidas, pero cada vez en menor cantidad. El gasto que ocasione la conservación será, pues, insignificante, estando ya el recipiente saturado de esos olores saludables y preservadores.

Procedimiento para limpiar las sedas y lanas.

Creemos ser útiles á nuestras queridas lectoras indicándoles algunos procedimientos para limpiar las sedas, las lanas, los encajes y las alhajas, etcétera.

En Madrid hay excelentes tintoreros que devuelven á los tejidos su brillo primitivo. Pero en provincias y en el campo, estos procedimientos, muy económicos, pueden ser de gran utilidad.

Las manchas de lodo sobre la seda se quitan ordinariamente con mucha facilidad frotándolas sencillamente durante algún tiempo con un pedazo de de franela.

Si la mancha fuera difícil de quitar, á causa de la naturaleza del lodo, se frotan las manchas con un trapo mojado en alcohol ó espíritu de vino.

Las manchas de pintura ó de grasa de carruaje se quitan rápidamente con la esencia de trementina si se tiene cuidado de no esperar á que estén secas. Cuando lo estén, hay que empapar la mancha de manteca ó de aceite de olivas antes de emplear la esencia.

El vinagre ó el ácido oxálico hacen desaparecer generalmente las manchas de tinta, sobre todo si la tela no es de color muy tierno. En las tiendas de objetos de escritorio se venden unas barras que quitan la tinta por un precio muy módico y prestan verdaderos servicios.

Las manchas de grasa se quitan admirablemente con todas las bencinas. Si no se tienen á proximidad, se pueden quitar con amoníaco ó éter

Quien no tiene memoria que tenga pies.

23.ª Semana. Día 31.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
....	....	......	.....	......	.....
....	....	......	.....	......	.....
....	....	......	.....	......	.....
	Total.....	......	.....	......	.....

mezclado con agua, ó si no sencillamente con esencia de petróleo, pero el olor es muy desagradable.

La creta pulverizada quita muy bien las manchas de grasa sobre la seda. Se salpica la *mancha* con creta, se la cubre de papel secante y sobre este papel se coloca una plancha muy caliente. No hay que pasar la plancha, sino colocarla sencillamente. Se procede por el revés de la tela, que se extiende sobre una tabla de madera cubierta de franela.

Se hace desaparecer una mancha de fruta con espíritu de vino ó amoníaco, y sobre la ropa blanca con agua de Javel, que es agua de hipoclorito de cal. Pero si emplean ustedes el agua de Javel, hay que mojar en seguida la ropa en agua fresca y pura y frotar con cuidado todas las partes tocadas por el agua de Javel.

En cuanto á las manchas de azúcar, se quitan *fácilmente sobre la lana con un cepillo mojado en* agua y sobre la seda con un poco de espíritu de vino.

Para hacer desaparecer las manchas de esperma, se quita primero la esperma, sea con la uña, sea con *un cuchillo*. Se echa después un poco de espíritu de vino sobre la mancha, y si no es profunda un poco de agua solamente. Se frota de nuevo ligeramente y la mancha desaparece.

Para limpiar á fondo un vestido de lana negra ó de color oscuro, *azul marino ó castaño*, por ejemplo, después de desarmarlo en la cintura y descoser el hilván, se sumerge la tela en agua, en la cual se habrá hecho hervir palo de jabón. Se lava la tela en esta agua y luego en otra limpia. Se la dejará escurrir y secar un *poco*, y se *plancha*rá por el revés cuando esté todavía húmeda. Recobrará su flexibilidad y casi la apariencia de lo nuevo. Hoy día se emplea mucho el palo jabón.

La limpieza de las telas de lana blanca, vestidos, pañoletas, franelas, mantas, se hará en una tinaja llena de agua fría, adicionada de amoniaco ó de esencia de trementina: seis cucharadas de las de sopa próximamente por cada diez litros. Se le añade jabón raspado. Se deja una hora ó dos en el agua, y después se cepilla la tela sobre una plancha para no echar á perder la lana al frotarla.

Se cambia el agua y se sumerge de nuevo, se vuelve á sacar y sin más se cuelga para dejar escurrir el agua. Cuando se quiere secar de prisa, se prensa con un paño y se deja evaporar luego el resto de la humedad. Se plancha antes que la tela esté del todo seca.

Se obtiene también un resultado excelente, cuando las lanas son de dimensiones pequeñas, frotándolas con harina de trigo y sacudiéndolas después. Para los trajes de niños, por ejemplo, este método resulta bastante práctico.

Los fieltros blancos ó los gorros de lana blanca *se ponen como nuevos frotándolos con algodón* en rama cubierto de polvos de almidón ó de harina ordinaria.

He aquí un procedimiento excelente para limpiar perfectamente las sedas. Se empieza por desdoblar la seda y deshacer las costuras. En una vasija se hacen disolver 250 gramos de miel y 200 gramos de jabón negro, se le añade un litro de aguardiente y se agita para que la mezcla se haga bien.

Se extiende el trozo de la tela sobre una mesa muy limpia, y se frotan con cuidado todas las partes de la tela con un cepillo mojado en la preparación, que se deja durante ese tiempo sobre un fuego suave.

Otra persona coge cada trozo á medida que está listo y lo moja inmediatamente y varias veces en agua fría sin frotar. Hay que hacerlo con otras dos aguas sucesivas.

Después se extiende la tela sobre una cuerda *cualquiera* y se *deja escurrir*, teniendo cuidado de no torcerla con las manos.

Antes de estar completamente seca, se debe planchar cada trozo al revés sobre una manta de lana.

La plancha no debe estar demasiado caliente. Se plancha lentamente sin hacer arrugas. Una tela de seda limpiada de esta manera parece completamente nueva.

Los terciopelos se limpian muy bien con las *bencinas. Algunas personas, sin embargo*, quitan las manchas de grasa colocando encima una rodaja de pan tostado muy caliente. Claro está que no se debe frotar.

El terciopelo mojado no debe nunca ser secado *ni cepillado*. Se sacude bien y se deja secar naturalmente.

El pelo se arregla por sí mismo.

El terciopelo arrugado se pone como nuevo planchándolo al revés, mientras que otra persona lo *tiene extendido para tenerlo en el aire.*

Otro procedimiento que da un resultado todavía más satisfactorio consiste en colocar el revés del terciopelo sobre una placa de zinc ó sobre una plancha muy caliente recubierta de un lienzo *mojado*. No se debe pasar el hierro por la tela, se debe pasar la tela por el hierro. Mientras tanto, otra persona cepilla ligeramente el terciopelo, que recobra el aspecto de lo nuevo.

(Véase la continuación, pág. 120.)

El hijo del mezquino, poco pan y mucho vicio.

LOS EVANGELIOS DE TODOS LOS DOMINGOS DEL MES

El 6 de Junio: *«Cualquiera que me ame, observará mi doctrina»* (S. Juan, cap. XIV, v. 23).
El 13 de Junio: *La misión de los discípulos de J.-C.* (S. Mateo, cap. XXVIII, v. 18).
El 20 de Junio: *Parábola de los convidados que se excusan* (S. Lucas, cap. XIV, v. 16).
El 27 de Junio: *La oveja perdida* (S. Lucas, cap. XV, v. 1).

MEMENTO

Día 1.º Sorteo en el Banco de España de los títulos de la Deuda amortizable. Feria en Daroca y Orense. Empieza la temporada en los balnearios siguientes: Alhama de Aragón, á 30 de septiembre, acídulo-carbónicas; Aramayona, idem, sulfurosas frías; Elorrio, íd., íd.; Escoriaza, íd., íd.; Fitero el nuevo, salinas; Fitero el viejo, íd.; Grávalos, á 30 de septiembre, sulfurosas; Lanjarón, íd., ferruginosas-carbonatadas; Molina de Carranza, ídem, acídulo-carbónicas; Paracuellos, íd., sulfurosas frías; Puertollano, íd., ácido-carbónicas; Salinetas de Novelda, íd., sulfurosas frías; San Juan de Ascoitia, íd., íd.; Viesgo, íd., salinas; Carabaña, íd., íd.; Borines, hidro-mineral.—1 al 6. Feria en Arévalo. Rebaja de precios en los ferrocarriles de la línea del Norte.—2. Feria en Trujillo.—2 y 3. Peregrinación á Oliva. Rebaja de precios en las líneas de Almansa-Valencia-Tarragona, Alcoy á Denia.—6. *Pascua de Pentecostés.*—8 á 11. Feria y toros en Tortosa. Rebaja de los ferrocarriles de Lérida-Reus-Tarragona.—9 á 13. Feria. Toros en Calahorra. Rebaja de precios en los ferrocarriles de la línea del Norte.—9 á 12 Danse órdenes sagradas (Témpora).—Verbena en Madrid á San Antonio.—13. La Santísima Trinidad y San Antonio de Padua. En Málaga, fiesta á la Trinidad.—15. Empieza la temporada en los siguientes balnearios: Alzola, hasta el 30 de septiembre, salinas termales; Arechavaleta, íd., sulfurosas frías; Arnedillo, íd., salinas termales; Betelú, íd., sulfurosas frías; Carratraca, ídem, sulfurosas termales; Cervera del Río Alhama, íd., acídulo-ioduradas; Cestona, íd., nitradas sulfurosas; La Isabela, íd., termales sulfatado-cálcicas nitrogenadas; La Concepción, hasta el 30 de septiembre, salino-gaseosas frías; La Puda, íd., sulfurosas; Loeches, íd., salinas sulfatadas; El Molar, íd., nitradas sulfurosas; Nanclares, íd., ácido-carbónicas; Ontaneda, íd., sulfurosas termales; Panticosa, íd., nitrogenadas salinas; La Muera de Orduña, hasta el 15 de septiembre, cloruradas sódicas; Santa Agueda, íd., ferruginosas carbonatadas.—17. *Santísimo Corpus Christi.* Grandes fiestas; en particular en Granada, Sevilla, Toledo y Valencia. Rebaja de precios en los ferrocarriles Andaluces, M. Z. y A., Almansa, Valencia y Tarragona.—20. Empieza la temporada de baños en Trillo, hasta el 30 de septiembre.—22, 23 y 24. Feria en Villoslada de Cameros.—22, 23, 24 y 25. Fiestas á San Juan en Tolosa, con rebaja de precios en los trenes del Norte.—23. Cumpleaños de la infanta doña Paz. Verbena en Madrid.—24. San Juan. Grandes verbenas y veladas en Málaga y otras poblaciones.—24 á 29. Grandes fiestas en Segovia. Rebaja de trenes del Norte.—24 á 30. Grandes fiestas en León, también con trenes especiales. Santa Orosia, grandes fiestas en Jaca, con trenes especiales.—28. Verbena en Madrid á San Pedro, apóstol.—29. San Pedro, apóstol.—Fiesta de San Pedro y San Pablo en Burgos hasta el 2 de julio.

Guía del capitalista.—Este mes se celebran las Juntas generales siguientes: Vasco-Asturiana (Bilbao); Valencia á Aragón (Bruselas); Agrícola y Salinera de Fuente Piedra (París); Hullera (Bilbao); Vasco-Andaluza-Asturiana (Oviedo); Morena (minera) (Bilbao); La Pecuaria (Madrid); Robla á Balmaseda; Puerto de Pasajes (Pasajes); El Globo (periódico) (Madrid); General de Anuncios (París); Salamanca á la frontera portuguesa (Oporto); Ferrocarriles de Puerto Rico (Madrid); La Electricidad de los Carabancheles (Madrid); Manresa á Berga (Manresa).

Días de abstinencia de carne en el mes de junio: el 5 y el 28.

Si no estudias cuando eres joven, no sabrás nada en la vejez; si no aras en la primavera, no obtendrás nada en el otoño.

(Extractado de *El Libro de Oro.*)



CONSEJOS PARA EL MES DE JUNIO

PRECEPTOS HIGIÉNICOS

La constitución atmosférica que se suele observar en este mes es diferente de la de los meses anteriores; suelen reinar las erisipelas, las calenturas biliosas, las irritaciones violentas del estómago ó intestino con vómitos y diarrea, los cólicos inflamatorios, etc.

Importa mucho modificar el régimen de vida, no sobrexcitando el estómago con alimentos fuertes, de difícil digestión. Estas precauciones, y el uso de las bebidas acídulas, que instintivamente se apetecen en esta época, son muy á propósito para moderar la predisposición á las irritaciones tan frecuentes en este mes.

Si el abuso de los condimentos es siempre per-

Quien siempre miente nunca me engaña.

judicial, lo es mucho más en la estación del calor.

Las personas que padecen enfermedades cutáneas deberán usar con mucha parsimonia de estos estímulos, contando entre los más perjudiciales la sal común con exceso.

TRABAJOS AGRÍCOLAS

Refrán: *La lluvia por San Juan quita vino y no da pan.*

En el campo.—Se escardan los trigos y los garbanzos, dando á éstos una cava para aporcarlos; se deslechugan las habas que no lo hubiesen sido ya; se aporcan nuevamente las patatas y todas las siembras de primavera, dejando á aquéllas casi enterradas; no hay inconveniente en desflorarlas, para prolongar su vegetación herbácea y la formacion de nuevos tubérculos, y se les dan riegos abundantes de tarde en tarde.

Las semillas menudas, ó sean yeros, algarrobas, etc., ya han adquirido todo su desarrollo; están soltando la flor y cuajando sus semillas, que es la sazón propia para segarlas cuando se destinen á forraje de invierno, y á muy poco llegan también á su madurez botánica, que debe espiarse, si no se quiere perder una parte grandísima de la semilla; así es que deben estar recogidas en las eras y secándose para mediados del mes. Cuídese de volverlas dos veces al dia, para que no se recalienten y enmohezcan, y cuando se hayan de conservar como forrajes, llévense jugosas aún y pónganse mezcladas con bastante paja del año anterior, por capas alternas y bien pisadas, en heniles ó pajares.

Se siembran al aire libre zanahorias, perifollos, escarolas diversas, coles de Milán rizadas, coles de Bruselas, coles-nabos, coles rutabagas, brécoles, malpicas, espinacas, judías, lechugas acogolladas, perejil, acelgas, verdolagas y rábanos.

En este mes florecen una multitud de plantas que sería muy largo enumerar, tales como *carraspiques, muscipula, arañuela, adormideras, amapolas, alelíes, scoltia, campanula*, etcétera. A mediados del presente mes puede injertarse de escudo al vivir, y se decapitarán los patrones.

En casa.—Si se tienen salazones ó chacinas en conserva, se debe registrarlas, mudarles el yeso y limpiarlas con cuidado; dejarlas orearse un poco, azufrando las que pareciesen húmedas ó atufadas, y volverlas á colocar. El yeso extraido, si lo hubiere en abundancia, se llevará al muladar; pero en otro caso podrá hidratarse, cortarlo en panes más ó menos regulares para volverlo á quemar y pulverizar para el mismo ú otros usos.

Los gusanos de seda, criados con esmero, requieren á mediados de mes cuidados y atenciones particulares, porque se preparan á su última evolución y á la fabricación de los capullos, que es su parte productiva. A los diez días de encerrados conviene ahogarlos en agua hirviendo, ó por asfixia en el horno cerrado, donde se quema azufre, y se les cierra herméticamente durante dos días.

En los prados.—Se suspenden los riegos desde principios del mes y se espera á que las hierbas empiecen á tomar color para segarlas inmediatamente, pues en tal estado han adquirido toda la sazón y desarrollo de que son capaces; se vuelven las hierbas segadas, por mañana y tarde al menos, dejándolas tan huecas como sea posible. En cuanto han perdido la humedad sensible se las lleva á los sitios de depósito, pajares ó heniles, donde se las mezcla con paja en bastante cantidad para que se apoderen de la humedad excedente y se impregnen de los aromas propios del heno, que la hacen apetitosa y digestible para toda clase de ganados.

En las huertas.—Se frecuentan los riegos según la necesidad, advirtiendo que aprovechan más los de la tarde y noche; se siembran coliflores, repollos, escarolas y judías para verdura; se repican las del mes anterior; se dejan de desfrutar las esparragueras, á fin de que, vegetando libremente, se nutran las cepas y se preparen á una abundante producción en el año siguiente. Se recogen los linos en cuanto la semilla ha llegado á su madurez botánica y empiezan á amarillear las plantas, y en cuanto han caído las flores y cuajado las semillas, si se aspira á una hilaza fina, prescindiendo de la semilla; se dejan orear en manojitos muy bien atados, y luego se enrían ó encharcan en pozas á propósito, donde se remueven á voluntad, aunque paulatinamente. Estas aguas son muy fecundantes para las verduras, lo mismo que las del cáñamo.

Con los ganados.—Deben estar en las dehesas de primavera y en los prados que no son de guadaña, y majadear al raso ó sobre los barbechos, aguardando el momento de entrar en los rastrojos. Pueden ordeñarse á la mañana y á la tarde, porque la calidad de los pastos de la estación da para todo. Se esquilan las ovejas, y á fines ó mediados de mes se les echan los moruecos.

Los cerdos deben andar por los barbechos y sitios excusados que no frecuentan otros ganados, porque en la estación encuentran sustento en todas partes.

Desde mediados de este mes se pueden empezar á beneficiar las hojas de las alamedas, alisales y otros árboles de sombra, que, mezcladas con paja, constituyen un forraje de mucho valor para el invierno en los establos y majadas.

Cástranse las colmenas después de haber acabado de enjambrar, no importando que se les deje escasa provision, porque en este tiempo encuentran pasto abundante y de calidad por todas partes. Pónenseles agua fresca á la inmediación del colmenar, si no tuvieren abrevaderos inmediatos, porque no pierdan el tiempo en ir y venir ni la querencia á los sitios por falta de este auxilio indispensable.

GASTRONOMÍA

Se vigilan los quesos, dándoles todos los días una vuelta y limpiándoles el moho que pudieran haber criado. Esta bella estación nos da los terneros y los carneros alimentados con el verde. Nunca son más suculentos. Los pollos nuevos, que en mayo sólo servían para guisados, son buenos para asados con setas, así como los pollos de pato y las codornices.

El mentir pide memoria.

Los vegetales se saborean con gusto, siendo tan variados y abundantes como en este mes y el siguiente, en que se puede disfrutar de todo cuanto puede dar de sí una huerta bien cuidada y entretenida.

Las fresas, que se adelantan en mayo, vienen en junio naturalmente con su gusto y delicioso perfume.

Carnes.—Vaca, ternera, carnero, cordero.

Aves de corral.—Pollos de pavo, de pato, gallinas y pollos.

Pescados de mar.—Salmón, lenguados, rodaballos, sargo.

Pescados de agua dulce.—Sollo, tenca, anguila y carpa.

Legumbres.—Guisantes, habas, espárragos, al-

(1897) JUNIO (6.° mes), 30 días.

23.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 2 m. / Por la tarde, 3 m.

1. Martes. 152-213. ◎ *nueva*. El día dura 14h,52'.
San Segundo, mártir.
1820. Fundación del Ateneo científico y literario de Madrid.

2. Miércoles. 153-212. ◎ *nueva*. El día dura 14h,54'.
San Marcelino, mártir.
1881. Muere el filósofo positivista y erudito lexicógrafo E. Littré.

3. Jueves. 154-211. ◎ *nueva*. El día dura 14h,54'.
San Isaac, monje.
1877. Pío IX celebra su Jubileo episcopal.

4. Viernes. 155-210. ◎ *nueva*. El día dura 14h,56'.
San Francisco Caracciolo, fundador.
1859. Batalla de Magenta, ganada por Napoleón III á los austriacos.

5. Sábado. 156-209. ◎ *nueva*. El día dura 14h,57'.
San Bonifacio, obispo y mártir.
1816. Muere en Nápoles el maestro compositor Juan Paisiello.

6. Domingo. 157-208. ◎ *nueva*. El día dura 14h,57'.
Pascua de Pentecostés.
1808. Napoleón I proclama rey de España á su hermano José.

EL TIEMPO
OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	Termóm.º Mín.ª	Termóm.º Máx.ª	Barómetro

No hay miel sin hiel.

cachofas, ensaladas, pepinos, acederas, zanahorias, patatas nuevas, rábanos.
Frutas.—Peras pequeñas, cerezas, fresas.

(1897) JUNIO (6.º mes), 30 días.

23.ª Semana. Del 1 al 6.

 (V. anunc. p. 10 y 11.)

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total. . . .				

(1897) JUNIO (6.º mes), 30 días.

24.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 0 m. / Por la tarde, 4 m.

EL TIEMPO OBSERVACIONES PERSONALES.			
Estado del cielo.	TERMÓM.º Máx.ª	TERMÓM.º Mín.ª	BARÓMETRO

7. Lunes. 158-207. ● *nueva*. El día dura 14h,59'. San Pablo, obispo.
1808. Saqueo de Córdoba por los franceses.

8. Martes. 159-206. ☽ *creciente*. El día dura 14h,59'. San Salustiano, confesor.
1840. Entra Cabrera en Berga.

9. Miércoles. 160-205 ☽ *crec*. El día dura 15h,0'. Santos Primo y Feliciano, mártires.
1870. Muere el célebre novelista inglés Carlos Dickens.

10. Jueves. 161-204. ☽ *creciente*. El día dura 15h,0'. Santos Críspulo y Restituto, mártires.
1837. Inauguración del Museo de Versalles.

11. Viernes. 162-203. ☽ *creciente*. El día dura 15h,1'. San Bernabé, apóstol.
1712. Muere en Vinaroz el duque de Vendôme.

12. Sábado. 163-202. ☽ *creciente*. El día dura 15h,1'. San Juan de Sahagún, confesor.
1823. Sale Fernando VII de Sevilla para Cádiz.

13. Domingo. 164-201. ☽ *crec*. El día dura 15h,2'. La Santísima Trinidad.
1721. Tratado de paz entre España é Inglaterra.

Por el hilo se saca el ovillo.

24.ª Semana. Del 7 al 13.

 (V. anunc. p. 10 y 11.)

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total. . . .				

25.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 0 m. / Por la tarde, 2 m.

EL TIEMPO — OBSERVACIONES PERSONALES. Estado del cielo. — TERMÓM.º Mín.ª — Máx.ª — BARÓMETRO

14. Lunes. 165-200. ☾ *llena*. El día dura 15h,2'. San Basilio el Magno.
1800. Batalla de Marengo, ganada por Bonaparte á los austriacos.

15. Martes. 166-199. ☾ *llena*. El día dura 15h,3'. Santos Vito y Modesto, mártires.
1808. Apertura de la Asamblea de Notables españoles en Bayona.

16. Miércoles. 167-198. ☾ *llena*. El día dura 15h,3'. San Aureliano, obispo y mártir.
1654. Abdicacion de la reina Cristina de Suecia.

17. Jueves. 168-197. ☾ *llena*. El día dura 15h,4'. *Santísimo Corpus Christi.*
1818. Nace en París el insigne compositor Carlos Gounod.

18. Viernes. 169-196. ☾ *llena*. El día dura 15h,4'. San Marceliano, mártir.
1291. Muere en Barcelona el rey D. Alfonso III de Aragón.

19. Sábado. 170-195. ☾ *llena*. El día dura 15h,4'. San Gervasio, mártir.
1867. Ejecución del emperador Maximiliano en Querétaro.

20. Domingo. 171-194. ☾ *llena*. El día dura 15h,4'. San Silverio, papa.
1833. Solemne jura de la infanta doña Isabel como heredera del trono.

Hombre apasionado no quiere ser consolado.

25.ª Semana. Del 14 al 20.

 (V. anunc. p. 10 y 11.)

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total.				

26.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. Por la mañana, 1 m.
Aumentan los días en la semana. Por la tarde, 1 m.

21. Lunes. 172-193. ☾ *meng.* El día dura 15h,5'.
San Luis Gonzaga, confesor.
1828. Muere en París el eminente poeta cómico L. F. de Moratín.

22. Martes. 173-192. ☾ *meng.* El día dura 15h,4'.
San Paulino, obispo.
1815. Segunda abdicación de Napoleon I.

23. Miércoles. 174-191. ☾ *meng.* El día dura 15h,4'.
San Juan, presbítero.
1789. Sesión regia de los Estados generales de Francia.

24. Jueves. 175-190. ☾ *meng.* El día dura 15h,4'.
La Natividad de San Juan Bautista.
1859. Batalla de Solferino, ganada por Napoleón III á los austriacos.

25. Viernes. 176-189. ☾ *meng.* El día dura 15h,4'.
El Sagrado Corazón de Jesús.
1530. Confesión de fe de los protestantes en la Dieta de Augsburgo.

26. Sábado. 177-188. ☾ *meng.* El día dura 15h,3'.
Santos Juan y Pablo, mártires.
1808. Solemne juramento cívico en Zaragoza.

27. Domingo. 178-187. ☾ *meng.* El día dura 15h,3'.
San Zoilo, mártir.
1843. Desembarca Narváez en el Grao.

EL TIEMPO
OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

Agua por San Juan quita vino y no da pan.

26.ª Semana. Del 21 al 27.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total. . . .				

27.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 1 m. / Por la tarde, 0 m.

EL TIEMPO — OBSERVACIONES PERSONALES.			
Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

28. Lunes. 179-186. ☾ *meng.* El día dura 15h,3'.
San León II, papa.
1491. Nace el rey Enrique VIII de Inglaterra.

29. Martes. 180-185. ☾ *meng.* El día dura 15h,2'
San Pedro y San Pablo, apóstoles.
1236. Toma de Córdoba por el rey D. Fernando III el Santo.

30. Miércoles. 181-184. ● *nueva.* El día dura 15h,2'.
La Conmemoración de San Pablo.
1109. Muere el rey D. Alfonso VI de Castilla.

RECETAS ÚTILES

Modo de limpiar los encajes.

Los encajes negros recobran su hermoso color negro después de sumergirlos en cerveza ó en agua profusamente adicionada de vinagre. Hay que coserlos primeramente en paquetitos para que no se estiren y rompan. Se planchan por el revés sobre una muselina cuando todavía están húmedos para evitar el brillo que da el planchado.

En cuanto á los encajes blancos, también se cosen para limpiarlos, con el fin de no deteriorarlos. No se deben frotar ni lavar, únicamente se dejan hervir en agua de jabón. Se planchan cuando todavía están húmedos, por el revés igualmente; y si se les quiere dar un color amarillento, se echan en agua mezclada con té, café ó paja.

Hay personas que usan otro procedimiento para los encajes muy hermosos; helo aquí: Durante veinticuatro horas los dejan en remojo en aceite de olivas, y luego los encierran en un saquito de tela que sumergen durante veinte minutos en una solución muy espesa de agua de jabón hirviendo. Se limpia el saquito con agua clara templada y después en agua de almidón. Se quitan del saco los encajes para extenderlos sobre una plancha cubierta con un lienzo limpio. Para evitar que encojan, se prenden con alfileres y se planchan todavía húmedos.

Sobre todo, queridas lectoras, aun cuando sean ustedes muy mañosas, no compongan nunca encajes viejos. Lo mejor es confiárselos á personas que tienen esa especialidad. Es un trabajo algo costoso, pero los encajes parecerán completamente nuevos, y gracias á eso se conservarán durante mucho tiempo.

Modo de utilizar los sombreros viejos.

Hay algunas pequeñas reparaciones que se pueden hacer personalmente con gran facilidad y sin miedo de estropear el trabajo.

Por ejemplo, los sombreros de paja negra, que se han vuelto de color gris sucio, quedarán mejor que antes si se pintan con betún negro, el mismo que se usa para el calzado.

Un sombrero viejo de paja amarilla ó blanca podrá ser utilizado, y en muy buen estado, con una ó dos manos de betún amarillo igual al que se usa para los zapatos del mismo color.

Manera de limpiar los zapatos de baile.

Los zapatos de baile de satín ó de piel clara quedarán nuevos completamente quitando las manchas con bencina ó con éter.

(Véase págs. 108 y 109.)

DUQUESA LAUREANA.

(Extractado de *Para ser Elegante*; la eterna seducción; segunda parte de *Para ser Amada*; versión castellana de D. Eugenio de Ochoa.—Un tomo en 12.º En rústica, 3 pesetas; encartonado, 3,50.)

27.ª Semana. Del 28 al 30.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
	Total.	....	....	....	....

Conservación de las nueces frescas.

Este método de conservación, tan sencillo como poco costoso, consiste en coger las nueces cuando están maduras y colocarlas en un sitio seco del jardín, ó en un sótano donde el aire exterior no tenga acceso. Con esto solo se pueden conservar frescas las nueces hasta la cosecha inmediata.

Dobles vidrieras.

La física, la mecánica, la química y la mayor parte de las ciencias aplicadas pueden prestar servicios importantísimos en todas las circunstancias y usos de la vida, y nunca estará de más que nos ejercitemos en construir ciertos objetos con arreglo á principios científicos y que al propio tiempo resultan sumamente cómodos y muy económicos. En confirmación de nuestro aserto, elijamos un ejemplo cualquiera.

Durante el invierno solemos sentir un frío interior que no logramos combatir á pesar del fuego de las estufas y chimeneas. Este frío puede evitarse en las habitaciones con el uso de la doble vidriera.

¿Y por qué este sistema de vidrieras, muy generalizado en Rusia, conserva tan bien el calor dentro de las habitaciones? ¿Será acaso porque las dos vidrieras preserven mejor la habitación del frío exterior que una sola? Esta explicación no es suficiente, y lo que más nos preserva del frío exterior en este caso es la masa de aire encerrada entre las dos vidrieras. El aire, en efecto, aunque esto parezca una cosa muy rara, es un gas muy mal conductor del calor, y por consiguiente constituye el mejor y más sencillo aislador que puede encontrarse. El calor de la habitación se conserva así perfectamente mediante la capa de aire encerrado entre la doble ventana y no se pierde nada al exterior. Por la misma razón, la doble ventana es también muy útil en el estío y evita que el calor atmosférico penetre en la habitación.

Así, la doble ventana, con su capa de aire aislador, puede compararse al jaique ó capuchón de lana que usan los árabes, y que les preserva del calor, lo mismo que del frío, merced á la masa de aire que se aloja entre sus pliegues.

La doble ventana puede prestar además otro servicio, utilizando el espacio ó hueco que media entre las dos vidrieras como una estufa. El sol calienta el aire allí encerrado, y los rayos caloríficos se almacenan, digámoslo así, en este recinto, cual si fuera una campana semiesférica de las que se usan en los invernaderos de los jardines. Entre las dos vidrieras se pueden criar plantas carnosas y hasta la vid, según hemos tenido ocasión de ver en una doble vidriera dispuesta en una casa de Saint-Malo.

Las cocinas económicas.

Para guisar bien es preciso tener buena cocina. Hoy se emplea la cocina llamada económica, pero desgraciadamente no siempre son tan económicas como su nombre lo indica. Conviene, al querer adquirir una de esas cocinas, dirigirse á casas formales.

También se emplean para la cocina los hornillos de gas, de los cuales existen muchos modelos; su empleo cuesta quizá más caro que el de la cocina económica, pero tienen la ventaja de la limpieza.

Se emplean también para la cocina hornos de petróleo.

No seáis hornera si tenéis la cabeza de manteca

LOS EVANGELIOS DE TODOS LOS DOMINGOS DEL MES

El 4 de Julio: *La pesca milagrosa* (S. Lucas, cap. v, v. 1).
El 11 de Julio: *La verdadera justicia* (S. Mateo, cap. v, v. 20).
El 18 de Julio: *otra multiplicación de los panes* (S. Marcos, cap. VIII, v. 1).
El 25 de Julio: *Los falsos profetas* (S. Mateo, cap. VII, v. 15).

MEMENTO

Día 1.º Se satisface por las cajas del Banco los cupones é intereses de la Deuda, vencederos en 1.º de julio. También vencen las obligaciones municipales y emisión Erlanger. Temporada de baños: Huelva, San Juan del Puerto.—*Baños de Portugal*: Servicio especial de la Compañía Madrid-Cáceres-Portugal y Compañía Real de los Caminos de hierro portugueses, combinados con los ferrocarriles del Miño y Duero, Porto á Povoa y Vamalicao-Valederas, desde 1.º de julio á 30 de septiembre, y de regreso desde 15 de julio á 15 de octubre y desde 31 de agosto á 31 de octubre.—**2.** Trenes diarios y económicos por la Compañía del Norte á San Sebastián, Irún, Bilbao, Santander, Gijón, Avilés, Coruña, Pontevedra, Vigo, Salvatierra, Caldelas, Porriño, etc., desde 2 de julio á mediados de septiembre. Feria en la Coruña.—**4 al 10.** Fiesta de San Miguel de los Santos. Corrida de toros en Vich. Trenes baratos por la Compañía del Norte.—**6.** Peregrinación á Monserrat. Trenes económicos por la línea de Barcelona. Peregrinación á Játiba. Trenes económicos de la Compañía Madrid-Zaragoza-Alicante.—**6 al 15.** Grandes fiestas de San Fermín en Pamplona y corridas de toros. Rebaja de precios y trenes extraordinarios por la Compañía del Norte.—**10.** Feria en Montalbán.—**13 al 15.** Feria y toros en Trubia. Rebaja de precios en las líneas de la Compañía de Asturias.—**14.** *Baños portugueses*, hasta mediados de septiembre, por las Compañías Madrid-Zaragoza-Alicante, en combinación con las portuguesas, Barcelona á Cataluña, Valencia, Alicante, etcétera, por la Compañía de Madrid-Zaragoza-Alicante-Valencia; Almansa-Tarragona-Barcelona, etcétera; se establecen distintos servicios y trenes especiales, según aconsejan las circunstancias.—**15.** Vacaciones en los tribunales hasta el 15 de septiembre. Verbena en Madrid á Nuestra Señora del Carmen.—**16.** Nuestra señora del Carmen.—**21 al 1.º de agosto.** Grandes ferias en Valencia, corridas de toros, carreras de caballos y velocípedos, regatas, certámenes, batalla de flores, cabalgatas, retreta, etc., etc. Trenes baratos en todas las líneas que tienen relación con las de Almansa-Valencia-Tarragona; Grao-Valencia-Turis; Valencia-Liria; Valencia-Bétera-Grao; Valencia á Rafelbuñol, etc., etc.—**21 al 4 de agosto.** Ferias y fiestas con corridas de toros en Santander. Trenes baratos y servicio especial en la Compañía del Norte.—**21.** Cumpleaños de S. M. la Reina Regente.—**24.** Días de S. M. la Reina Regente. Verbena en Madrid á Santiago.—**25.** Santiago, patrón de España; fiestas en Santiago.—**26.** Fiesta de Santa Ana en Tudela. Rebaja de precios en la Compañía del Norte.

Guía del capitalista.—Vencen los cupones é intereses de las compañías ferroviarias: Alicante-Valencia-Tarragona; Madrid-Zaragoza-Alicante; Tarragona, Barcelona y Francia; Langreo; Andaluces; San Juan de las Abadesas; Altos Hornos, etc.—Juntas generales en julio: Hullero-Española (Barcelona); Ibero-Mexicana (Madrid); Almacén general de depósitos (Madrid); Banco y Doks de Barcelona (Barcelona); La Progresiva (Bilbao); Hullera Eúskara (Bilbao); Compañía Vinícola del Norte de España (Bilbao); Santa Bárbara (Oviedo).

Abstinencia de carne en julio: ninguno.



La piedad no consiste en levantar el rostro hacia Levante ó Poniente. Piadoso es el que socorre á los huérfanos, á los pobres; rescata los cautivos, observa la oración, da limosna, es paciente en la adversidad; el que es justo y teme á Dios clemente y misericordioso.

MAHOMA (Extractado de *El Libro de Oro*).



CONSEJOS PARA EL MES DE JULIO

PRECEPTOS HIGIÉNICOS

Las enfermedades que se padecen en este mes son muy semejantes á las del anterior. Se suelen observar además trastornos mentales, apoplejías, convulsiones en los niños, irritaciones del hígado é intermitentes en los sitios pantanosos.

Este es el mes más á propósito para el uso de los baños higiénicos, cuya temperatura ha de estar en armonía con la susceptibilidad de cada individuo y su mayor ó menor robustez. Es una guía infiel para graduar la temperatura de los baños el termómetro que generalmente se usa: el mejor termómetro es la sensación que experimenta la

persona que se baña; sensación que, siendo muy molesta, le advierte por esto mismo que el exceso de efecto de temperatura no está en relación con su susceptibilidad, y que, por consiguiente, le perjudica.

Los baños frescos serán peligrosos para todas las personas que experimenten, al tiempo de usarlos, sudores abundantes, producción de humor sebáceo, que padezcan empeines y otras erupciones, gota y almorranas. También es dañoso el baño frío para los que padecen afecciones del corazón y reumas. Los baños templados convienen á toda clase de personas, pero más particularmente á los irritables, de fibra seca, á los viejos, niños y mujeres, aunque estén embarazadas ó criando.

TRABAJOS AGRÍCOLAS

Refrán: *La faena de la trilla ocupa al de la aldea y al de la villa.*

En los campos.—Las labores y cuidados de la recolección absorben casi exclusivamente la atención del labrador, porque los granos que no estuvieren en las eras han menester recogerse, y la siega está en su apogeo. Así, pues, ya secos los granos recogidos en el mes anterior, se empezará á trillarlos y limpiarlos con toda urgencia, recogiendo en los graneros, preparados al efecto, los que estuvieren en disposición de ello, así como la paja, para evitar, en cuanto sea posible, un revés del temporal. Las pajas se deberán recoger todas á la vez y mezclarlas, sin reparar en la costumbre, pues todas reunidas tienen mucho más valor alimenticio. Si se tratase de venderlas, se atenderá al gusto y costumbre de los mercados. Los granos recogidos se apalearán con frecuencia, á fin de que se refresquen, aprovechando al efecto todas las buenas ocasiones que ofrezca el tiempo, á menos que fuese de lluvias, porque las creces que tuvieren no compensan los riesgos á que los expone la humedad que absorben. Además de esto, si la medida indica la cantidad, el peso y la limpieza muestran la calidad, y la calidad es lo que aprecia el comprador inteligente.

La cebada pierde mucho en volumen revolviéndola; pero como todos saben que es la arista lo que falta, y que la arista no mantiene, removerá sin cuidado la que destine para su casa, y hará lo que le parezca con la que haya de vender, en la inteligencia de que más pronto entrará la palomina en ésta que en aquélla. Respecto á los otros granos y semillas, no hay otra consideración á que atender que la de su mejor conservación, y ésta es más segura cuanto más oreados estuviesen los granos.

En todas las operaciones de la recolección invertirá la mayor diligencia, y deberá tenerlo todo prevenido para ella. ¡Cuántas fortunas se han perdido por unos días de retardo ó por falta de las precauciones convenientes! Una mirada al barómetro y algunos zarzos ó cañizos con que cubrir sus peces ó parvas hacinadas hubieran evitado el desastre que acarrearon la imprevisión y la indolencia.

Los trigos, más tardíos y en mayor abundancia que las demás semillas, conviene colocarlos en hacinas á manera de niazos, de tamaño proporcionado á los medios que se tenga para despacharlos, y no debe deshacerse uno hasta que el otro esté en disposición de aventarlo, para lo cual se tiene en peces ó montones, mientras se presenta coyuntura favorable. Los peces y hacinas bien hechos y cubiertos con zarzos no padecen con la lluvia, por fuerte que sea, y los niazos, en las mismas condiciones de construcción, resisten años enteros sin averiarse sensiblemente.

Por importantes que sean estos cuidados, no hay que abandonar los restantes. Las patatas tempranas han llegado á sazón, y conviene aprovechar los buenos precios; las restantes piden algún riego que otro, pero muy abundante; los melonares acaso dan en miel, y no hay otro arbitrio que procurarles algún abono líquido, que se ponga pronto en contacto con las raíces, ó pulverulento, si hay proporción de regarlos inmediatamente. Estos abonos deben ser muy ricos en ázoe y sulfuro; la gallinaza, la palomina y el guano, mezclado con yeso ó con cal, y bien rociados con una solución de sulfato de hierro, á falta de yeso, los repondrán instantáneamente. Lo mismo sucede con las demás plantas, aunque sean leñosas, que dan en miel ó trasudaciones gomosas. Mas debe cuidarse de aplicarlos á alguna distancia de la planta, donde se presume que pueden llegar las raíces capilares.

Se retuercen asimismo, con cuidado de no tronchar las ramas ó guiones, á dos ó tres hojas de los frutos ya bien cuajados, se desiechugan y descucan las viñas, si hay necesidad, mas no se desguarnece la planta de hojas, que son la clave del organismo vegetal. En los olivares se desbarba, y puesto que se vean los frutos bien cuajados y las ramas cargadas, se las agarrota con una cuerdecita de bramante ó con un alambre, para que las críe y madure; hay en tanto que renunciar al fruto del año siguiente, porque el árbol quedó empobrecido; pero tal vez se sale de apuro y el mal hecho se corrige labrando y abonando al año siguiente, quitando las cuerdas y podando con brío. Los ramos estrangulados de este modo forman excelentes plantones, produciendo del burulete toda clase de renuevos vigorosos.

En las tierras y barbechos nada hay que hacer, sino limpiarlos de los cardos antes que maduren sus semillas; de este modo se logra vencer esta hidra de los campos. En las tierras ligeras se puede meter el extirpador si se las viere ensuciadas de grama; pero no se adelanta nada si no se recoge con el rastrillo para hacer montones y quemarlos, ó se transporta á los ameales para aumentar y enriquecer las provisiones de invierno, pues aparte de los principios nutritivos acumulados en aquellas raíces, siempre despide un aroma particular suyo que realza el gusto de los demás forrajes y los hace gratos á los animales.

En los prados.—Poco hay que hacer, si no se quiere beneficiarlos llevando á sestear ó dormir ovejas para vivificarlos y enriquecerlos. Pero hay que hacerlo con economía, si no se quiere verlos llenos de hierbas extrañas.

En las huertas.—Se produce de todo, y hay muchas plantas repicadas á que atender; hay que regar mucho después de pasar las horas del calor y durante la noche. Por la mañana casi dañan más que aprovechan los riegos, por buenas que sean las aguas.

Se siembra al aire libre zanahorias, escarolas

rizadas y otras, perifollos, espinacas, judías, nabos y acelgas, coliflores, lombardas, repollos, berzas y lechugas, para tener verduras de invierno, en exposiciones frescas y fáciles de regarse.

El presente mes es el más á propósito para rebajar y cambiar de tierra los geranios que se hallan en tiestos, y se procurará poner tutores á todas aquellas plantas que lo necesiten.

La mayor parte de las flores se han pasado ya en este mes, pues sólo quedan algunas rosas de los rosales llamados *remontantes* ó *perpetuos*, las malvas reales, las dalias, que son las que en este mes forman la mayor parte de los ramos, los heliotropos plantados á campo raso, las verbenas, geranios, peonías, flox, etc.

Con los ganados.—Apenas requieren otro cuidado que el de procurarles agua, porque en los rastrojos encuentran con abundancia el sustento que requieren. Los cerdos que se han de poner en ceba conviene que rastrojeen y se les procuren sitios frescos y con agua, donde solacen.

Las aves de todas clases deben tener aguas abundantes y frescas á cubierto del sol, y recibir por todo alimento hojas y despojos de la huerta.

En los palomares no debe faltar agua limpia en abundancia, y lo propio se debe procurar en los colmenares, aun cuando tengan próximos los abrevaderos. En este mes debe hacerse gran provisión de huevos, los cuales podrán conservarse sin alteración alguna.

GASTRONOMÍA

Los melones perfuman los comedores.

Carnes.—Vaca, ternera, carnero y cordero.

Aves de corral.—Pollos, gallinas, pichones, pollos de pato, ganso y pavo.

Pescados de mar.—Sargos, lenguados y rodaballos.

Pescados de agua dulce.—Sollo, carpa, tenca y anguila.

Legumbres.—Coles, guisantes, acederas, habas, coliflores, judías verdes, setas, apio y zanahorias.

Frutas.—Albaricoques, ciruelas, peras, grosellas, cerezas y melones.

(1897) JULIO (7.º mes), 31 días.

27.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 1 m. / Por la tarde, 0 m.

EL TIEMPO — OBSERVACIONES PERSONALES.			
Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

1. Jueves. 182-183. ☺ *nueva.* El día dura 15h,1'. San Casto, mártir.

1451. Batalla de Sierra Elvira; derrota de los árabes.

2. Viernes. 183-182. ☺ *nueva.* El día dura 15h,1'. La Visitación de Nuestra Señora.

1566. Muere el renombrado astrólogo Miguel Nostradamus.

3. Sábado. 184-181. ☺ *nueva.* El día dura 15h,0'. San Trifón, mártir.

1423. Nace el rey Luis XI de Francia

4. Domingo. 185-180. ☺ *nueva.* El día dura 15h,0'. La Preciosa Sangre del Señor.

1776. Declaración de independencia de los Estados Unidos.

(1897) JULIO (7.° mes), 31 días.

27.ª Semana. Del 1 al 4.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
	Total. . . .	....	....	....	....

A pan duro, diente agudo.

28.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana 5 m. / Por la tarde, 3 m. }

EL TIEMPO
OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	Termóm.º Mín.ª	Termóm.º Máx.ª	Barómetro

5. Lunes. 186-179. 🌑 *nueva*. El día dura 14h,58'.
San Miguel de los Santos.
1830. Ríndese Argel á los franceses.

6. Martes. 187-178. 🌑 *nueva*. El día dura 14h,58'.
Santa Lucía, virgen.
1415. Suplicio del heresiarca Juan Huss en Bohemia.

7. Miércoles. 188-177. ☽ *crec.* El día dura 14h,57'.
San Fermín, obispo.
1808. José Bonaparte jura la Constitución de Bayona.

8. Jueves. 189-176. ☽ *creciente*. El día dura 14h,55'.
Santa Isabel, reina.
1790. Muere el celebre filósofo y economista inglés Adam Smith.

9. Viernes. 190-175. ☽ *creciente*. El día dura 14h,55'.
San Cirilo, obispo.
1746. Muere en Madrid el rey Felipe V de España.

10. Sábado. 191-174. ☽ *crec.* El día dura 14h,53'.
Santa Amalia, mártir.
1810. Honrosa capitulación de Ciudad Rodrigo con los franceses.

11. Domingo. 192-173. ☽ crec. El día dura 14h,52'.
San Pío I, papa.
712. Entrada triunfal de Muza en Mérida

Cuando el diablo reza, engañarte quiere

28.ª Semana. Del 5 al 11.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total.				

29.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 5 m. / Por la tarde, 4 m. }

RELOJ WALTHAM. (Véase el anuncio, pág. 5.)

12. Lunes. 193-172. ☽ *creciente*. El día dura 14h,51'.
San Juan Gualberto.
1536. Muere en Basilea el sabio humanista Desiderio Erasmo.

13. Martes. 194-171. ☽ *creciente*. El día dura 14h,50'.
San Anacleto, papa.
1793. Asesinato de Marat por Carlota Corday.

14. Miércoles. 195-170. ⊕ *llena*. El día dura 14h,49'
San Buenaventura, obispo.
1807. Nace el insigne poeta y dramaturgo Ventura de la Vega.

15. Jueves. 196-169. ⊕ *llena*. El día dura 14h,47'.
San Camilo de Lelis.
1466. Ríndese Tortosa al rey D. Juan II de Aragón.

16. Viernes. 197-168. ⊕ *llena*. El día dura 14h,47'.
El Triunfo de la Santa Cruz.
1212. Batalla de las Navas de Tolosa; triunfo de la Santa Cruz.

17. Sábado. 198-167. ⊕ *llena*. El día dura 14h,45'.
San Alejo, confesor.
1501. Fundación de la Universidad de Santiago.

18. Domingo. 199-166. ⊕ *llena*, El día dura 14h,43'.
Santa Sinforosa, mártir.
1374. Muere en Arqua el insigne poeta Francisco Petrarca.

EL TIEMPO — OBSERVACIONES PERSONALES			
Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

La diligencia es madre de la buenaventura

29.ª Semana. Del 12 al 18

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total.				

Recomendamos La Margarita en Loeches. (V. anunc. p. 10 y 11.) ENTRADAS SALIDAS
FECHAS Pts. Cts. Pts. Cts.

30.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 6 m. / Por la tarde, 6 m. }

19. Lunes. 200-165. ☉ *llena*. El día dura 14h,42'. Santa Justa, virgen.
1808. Batalla de Bailén; derrota de los franceses.

20. Martes. 201-164. ☉ *llena*. El día dura 14h,40'. San Elías, profeta.
1808. Llega José Bonaparte á Madrid.

21. Miércoles. 202-163. ☾ *meng*. El día dura 14h,38'. Santa Práxedes, virgen.
1454. Muere en Valladolid el rey D. Juan II de Castilla.

22. Jueves. 203-162. ☾ *meng*. El día dura 14h,37'. Santa María Magdalena.
1795. Tratado de Basilea entre España y Francia.

23. Viernes. 204-161. ☾ *meng*. El día dura 14h,36'. San Apolinar, *obispo*.
1812. Muere el célebre cirujano alemán Augusto Richter.

24. Sábado. 205-160. ☾ *meng*. El día dura 14h,34'. Santa Cristina, mártir.
1568. Muere el príncipe D. Carlos de Austria.

25. Domingo. 206-159. ☾ *meng*. El día dura 14h,32'. *Santiago*, apóstol.
1835. Incendio de conventos y degüello de frailes en Barcelona.

EL TIEMPO
OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

Aquel es rico que está bien con Dios.

30.ª Semana. Del 19 al 25.

Recomendamos **La Margarita en Loeches**. (V. anunc. p. 10 y 11.)

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total. . . .				

(1897) JULIO (7.º mes), 31 días.

31.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 5 m. / Por la tarde, 5 m.

EL TIEMPO — OBSERVACIONES PERSONALES.			
Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

26. Lunes. 207-158. ☾ *meng.* El día dura 14h,30'.
Santa Ana.
1882. Estreno de la ópera *Parsifal*, de Wagner, en Bayreuth.

27. Martes. 208-157. ☾ *meng.* El día dura 14h,28'.
San Pantaleon, mártir.
1276. Muere en Játiba el rey D. Jaime I, el *Conquistador*.

28. Miércoles. 209-156. ☾ *meng.* El día dura 14h,26'.
San Víctor, papa.
1844. Muere en Florencia José Bonaparte, ex-rey de Nápoles y España.

29. Jueves. 210-155. ● *nueva.* El día dura 14h,24'.
Santa Marta, virgen.
1099. Muere en Roma el papa Urbano II.

30. Viernes. 211-154. ● *nueva.* El día dura 14h,22'.
San Abdón, mártir.
1718. Muere Guillermo Penn, fundador de Filadelfia.

31. Sábado. 212-153. ● *nueva.* El día dura 14h,20'.
San Ignacio de Loyola, fundador.
711. Batalla del Guadalete; destrucción del reino godo.

Gelatina solidificada.

La gelatina posee la curiosa propiedad de hacerse insoluble en contacto con el aldehido fórmico, conservando su transparencia. De este modo petrificada, por decirlo así, la gelatina resiste al agua, á los ácidos y á los álcalis, y se asemeja á la celuloide, sin poseer el inconveniente de la inflamabilidad de esta última.

El aldehido fórmico del comercio es un producto que contiene un 60 por 100 de agua; es incoloro, de consistencia de jarabe y desprende un olor acre; su vapor no es inflamable y constituye un antiséptico poderoso.

Para fabricar figuritas de gelatina solidificada se toma un kilogramo de gelatina blanca, de buena calidad, que se pone á remojo en un litro de agua durante toda una noche, y después se funde el conjunto al baño maría.

Se prepara el molde, que puede ser de yeso,

Al villano dale el pie y se tomará la mano.

31.ª Semana. Del 26 al 31.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total. . . .				

de arcilla ó de metal; se mezcla el aldehido fórmico á la gelatina ligeramente enfriada; se vierte la mezcla, bien batida, en el molde y se deja enfriar por completo. Al sacarlo del molde, se baña el objeto durante algunos momentos en una disolución concentrada de aldehido fórmico, y si las dimensiones de la figura no permitiesen la inmersión, se la cubre con un pincel de una capa de dicha disolución.

Los objetos así obtenidos permanecen transparentes; pero si se añade previamente á la gelatina un poco de blanco de zinc mezclado con parte de agua y de alcohol, se consiguen preciosas imitaciones de mármol blanco. Y si al óxido de zinc se agregan colores determinados, se puede variar la coloración imitando nácar, concha, ámbar y coral.

Si los pícaros supiesen las ventajas que hay en ser hombre de bien, serían hombres de bien por picardía.

FRANCKLIN.

LOS EVANGELIOS DE TODOS LOS DOMINGOS DEL MES

El 1 de Agosto: *Parábola del mayordomo que había disipado los bienes de su amo* (S. Lucas, cap. XVI, v. 1).
El 8 de Agosto: *Jesús predice la destrucción de Jerusalén* (S. Lucas, cap. XIX, v. 41).
El 15 de Agosto: *El fariseo y el publicano* (S. Lucas, cap. XVIII, v. 9).
El 22 de Agosto: *Jesús cura á un hombre sordo y mudo* (S. Marcos, cap. VII, v. 31).
El 29 de Agosto: *El buen Samaritano* (S. Lucas, cap. X, v. 25).

MEMENTO

Día 1.º Desde esta fecha, y con el descuento á razón de 5 por 100 anual, abonan las Cajas del Banco los cupones é intereses del papel de la Deuda, vencederos en 1.º de octubre. Empieza la segunda temporada de baños en Fuencaliente, que dura hasta el 10 de octubre. Empieza la veda de tórtolas, palomas y codornices hasta el 21 de septiembre.—2. Nuestra Señora de los Angeles. Grandes festejos en Getafe y ferias en Cocentaina, Dolores y Estella.—3 y 4. Toros y feria en Cartagena. Rebaja de precios en los trenes. —4 á 7. Fiestas en Vitoria á Nuestra Señora de la Blanca. Grandes corridas de toros. Trenes especiales en la línea del Norte.—5. Ferias en Badajoz y Orihuela.—6. Verbena en Madrid á San Cayetano. Fiestas en Silla. Rebaja de precios en las líneas de V.-A.-T. y de Silla á Cullera.—9. Verbena en Madrid á San Lorenzo.—10. San Lorenzo. Grandes fiestas en el Escorial, con rebaja de precios de ida y vuelta en la línea del Norte todos los días festivos durante el verano. Feria en Huesca, Alcañiz, Plasencia y Ballovar. Corrida de toros y feria de Alicante. Rebaja de precios en la línea de M.-Z.-A.—11. Feria y corrida de toros en Manzanares. Rebaja de precios en la línea de M.-Z.-A.—14. Verbena en Madrid á Nuestra Señora de la Paloma. Feria en Villar del Rey.—14 al 22. Ferias y toros en Badajoz. Rebaja de precios en la antigua línea de Madrid á Badajoz (hoy M.-Z.-A.).—14 á 18. Fiestas y feria de San Roque en Betanzos. Corrida de toros. Rebaja de precios y trenes especiales en la línea del Norte. —15. *La Asunción de Nuestra Señora.*—15 á 18. Fiesta de Nuestra Señora de Monserrat en Monforte: trenes especiales por la línea del Norte. —15 á 20. Ferias y toros en Ciudad Real. Rebaja de precios en las líneas de Madrid á Badajoz (hoy M.-Z.-A.) y Madrid-Cáceres-Portugal. Ferias y toros en Játiba. Rebaja de precios en la línea de A.-V.-T.—16. Romería de San Roque en San Claudio. Trenes especiales. Idem al mismo santo en Toral de los Vados. Trenes especiales.—18. Feria en Almendralejo. Toros en Toledo, con motivo de la feria, que dura varios días. Trenes especiales por la línea de M.-Z.-A. (los días de feria y el de toros suelen sufrir alguna variación).—18 á 21. Ferias en Bilbao. Grandes rebajas de precios para esta feria y días de toros por la línea del Norte.—20. Feria en Mogente.—21. Feria en Caceres.—24. Feria en Alcalá de Henares, Fraga, Alcántara y Almagro.—24 á 27. Feria y toros en Palma del Río. Trenes especiales en los ferrocarriles andaluces y M.-Z.-A.—24 á 28. Corridas de toros y fiestas á San Agustín en Avila. Rebaja en los trenes de la línea del Norte.—25. En Alcalá, toros y ferias. Rebaja de precios en la línea de M.-Z.-A.—28. Toros en Tarragona con motivo de la fiesta á San Agustín. Rebaja de precios en la línea del Norte.—29. Toros y feria en Valdepeñas. Rebaja de precios en los trenes de M.-Z.-A. Feria en Lodosa.—30. Fiesta y toros en Segovia. Rebaja de precios en la línea del Norte.—30 á 2 de septiembre. Corrida de toros y fiestas á San Ramón en Manresa.—31. Feria en Torrelaguna é Illescas.—31 á 6 de septiembre. Corrida de toros y fiesta á Nuestra Señora de la Cinta en Tortosa. Rebaja de precios en la línea del Norte. En el mes de agosto y días que se fijan oportunamente se celebran ferias y corridas de toros, con rebaja de precios y trenes especiales, en San Sebastián, Gijón y Málaga.

Guía del capitalista.— En los datos que hemos podido recoger no figura ninguna Junta general en este mes ni en septiembre.

Abstinencia de carne en agosto: el día 14.

¡Los pueblos pasan, los tronos se derrumban y la Iglesia permanece! ¿Qué fuerza es, pues, la que mantiene firme á esta Iglesia, combatida por el furioso océano de la cólera y del desprecio del siglo?

NAPOLEÓN (Extractado de *El Libro de Oro*).

CONSEJOS PARA EL MES DE AGOSTO

PRECEPTOS HIGIÉNICOS

Dominan en este mes las calenturas gástricas, tomando algunas el carácter nervioso; las inflamaciones de la piel, especialmente las erisipelas, etc. El mal régimen, especialmente en las clases pobres; el abuso de las frutas y las variaciones atmosféricas, que ya empiezan á notarse en este mes, tienen una gran influencia en la producción de los males que hemos dicho. Al enumerar las causas que más comúnmente los producen, se recomiendan los medios de evitar su acción ó de hacerla menos enérgica.

Continuando en este mes el uso de los baños, deben tenerse presentes los consejos que damos en el mes anterior.

TRABAJOS AGRÍCOLAS

Refrán: *En agosto, frío en rostro.*

En los campos.—Acelere el labrador todo lo posible la conclusión de sus tareas de recolección y recoja sus frutos, poniéndolos en estado de conservación, sin olvidar que, pues los gastos son siempre los mismos, poco más ó menos, el tiempo que se gana vale infinitamente más que el pequeño aumento de sacrificios que por ello se pueda hacer.

Concluidas las faenas de la recolección, y supuesto que los rastrojos estuviesen consumidos, se recogen las cañas y demás despojos con el rastrillo, formando montones como de estiércol, que se cubren con el producto de la roza de las hierbas y con tierra, para quemarlos; se sacan á fondo los muladares y se llevan á las tierras en que se hubiesen de invertir, advirtiendo que ganarán mucho cubriéndoles con un buen manto de tierra.

Las viñas requieren guardas, así como también los melonares. Si en el curso del mes lloviese lo suficiente para poner las tierras en sazón, se preparan con una labor menuda, ó de escarificador, los maraojos de centeno, y se siembran los nabos, cubriéndolos con el rastrillo, después de haber pasado el desterronador en las tierras que hubieren estado abonadas y cubiertas de plantas zalladas de primavera.

En casa.—Se recorren todos los tejados, se limpian los patios, albañales, regaderas de desagüe y lugares excusados, si los hubiere; se mondan los pozos y se ahondan, si conviniese; se sacan á fondo los palomares; se blanquean y tienden las cuadras, los establos, pocilgas y gallineros.

Se remueven con frecuencia los granos, con tiempo seco y fresco, pero no lluvioso, para que se refresquen y se limpien del polvo; se atiende á la maduración y oreo de los quesos; se lavan y limpian las tinajas y cubas de las bodegas; se registran los heniles ó amealés, por si se hubiesen recalentado, lo que nunca sucederá si los forrajes se hubiesen guardado en sazón y con las precauciones debidas. Mas si por cualquiera causa se hubieren recalentado, se empezará por comprimirlos, ya cargándolos con piedras, ya comprimiéndolos con cuerdas y poleas, para evitar su combustión espontánea; se irá sacando y tendiendo el heno, separando el que resultase averiado, que sólo sirve para el muladar, y cuando esté remediado el mal, se harán de la manera dicha. Aun cuando no se hubiesen recalentado, se pisotean y recalcan de nuevo, rellenando con paja el vacío que resultase.

Se recoge de nuevo la arena lavada y polvo salitroso de los caminos, para los almacenes y depósitos de conservas de frutos y de verduras frescas. Se aprestan los utensilios de la vendimia, y se aparejan los depósitos de conserva; los quesos deben haber adquirido toda sazón, y pueden venderse, si no se prefiere conservarlos para el otoño é invierno, que valen más, puesto que estarán bien hechos y conservados.

Con los ganados.—Continúan pastando en los rastrojos, sesteando y durmiendo sobre los barbechos, sin más cuidados que procurarles aguas puras, escasas por lo general en este tiempo.

Se ponen en ceba los cerdos que se hayan de matar temprano, advirtiendo que la patata cocida, los despojos de verduras y los frutos azucarados de menos valer, adicionados con salvado fino y cebo económico, á razón de cuatro libras de lo uno y media de lo otro, *ad maximum*, constituyen un pienso de engorde y apetitoso en sumo grado. La cebada convertida en malta, los guisantes remojados con un puñado de sal, de medio á un celemín, supliendo á la mitad de la patata, y algunas bellotas dulces durante el último mes, completan el engorde con mucha economía.

Deben transportarse la pajas y henos sobrantes á las majadas, donde nada sobra, por si viene un invierno desfavorable; y puesto que hubiere abundancia, bien se puede emplear en cebar el ganado viejo ó de menos valor, antes de que por las privaciones y cualidades de la estación pierdan las carnes con que hubieren salido de los rastrojos y de la otoñada.

Pueden castrarse nuevamente las abejas, que durante el otoño proveerán á su sustento para el invierno.

Siguen poniendo las gallinas, aunque poco, pues se acerca la muda; y se proveerá á su sustento con alguna abundancia, para hacerles la muda menos penosa, para que engorde la pollería y vender los que no se hubieren capado, dejando los que convengan para gallos y reemplazando el ganado de más de dos años, á menos de cualidades muy sobresalientes.

En la huerta.—Se siembran nabos, rábanos, escarolas, berzas ordinarias, bretonas y coliflores tardías, para repicar en exposiciones abrigadas. Se continúa regando de tarde, pero en menos abundancia desde el día 15; se escogen los pimientos, tomates y berenjenas que se destinen para guardar, y los pepinos, cebolletas y rocamboles que se quieran confitar; los melones, sandías y calabazas han llegado á sazón, y se guardan entre arena seca y fresca ó entre paja, después de oreados dos ó tres días, los que se quieran consumir durante el otoño. Se cosechan muchísimos árboles frutales, y se pasan y secan varios de los que en esta preparación son muy estimados, como los higos y ciruelas.

Deben sembrarse á fines de mes, en criaderos, algunas simientes, tal como *francesillas, dedaleras, pulsatila, valeriana, hermosilla*, etc.

En este mes florecen las malvas reales, salpiglosis, sicios, verónicas, enredaderas, nicaraguas, algunas margaritas, etc.

En los prados.—Los que se hayan descostrado con objeto de roturarlos, y con cuyos céspedes se hubieren hecho hornillos más ó menos fuertes, según la riqueza del césped, se queman; de cuyo modo queda la tierra preparada para muchas producciones, pero sobre todo para la patata, en cuyo cultivo se consigue extirpar todas las hierbas y raíces vivaces que se hubieren salvado de la quema.

GASTRONOMÍA

Agosto es mucho más pródigo en buena carne sólida que su antecesor julio, y los personas acomodadas se alejan de las grandes poblaciones y se retiran á las aldeas ó á alguna posesión, en la que puedan encontrar caza, tal como los perdigones y lebratos.

Agosto y vendimia no es cada día y sí cada año, unos con ganancias y otros con daño.

En este mes se conservan en jarabe ó en aguardiente diferentes frutas de la estación, y en vinagre los pepinos grandes y chicos, etc.

Los higos maduran y los melocotones están en su brillo, las moras están en sazón y las uvas de parra adornan los postres.

Carnes.—Vaca, ternera, carnero, cordero.

Caza.—Lebratos, gazapos, faisanes, conejos, gallinetas.

Aves de corral.—Pichones, pollos de pavo, de ganso, gallinas y pollos.

Pescados de mar.—Rayas, bacalao, lenguados, atún.

Pescados de agua dulce.—Carpas, sollos, anguilas.

Mariscos.—Langosta y cangrejos.

Legumbres.—Judías verdes y secas, coliflores, alcachofas, apio, setas, ensaladas, zanahorias, patatas.

Frutas.—Melocotones, ciruelas, uvas, higos, moras, melones.

RECETAS ÚTILES

El cromógrafo.

Escribiendo sobre una hoja de papel con una tinta especial de las que se usan para copiar, algo espesa, compuesta con una sustancia colorante llamada fuchsina, y aplicando luego fuertemente el papel así escrito sobre una plancha gelatinosa no muy dura, preparada con una sustancia análoga á la que se emplea para hacer los rodillos en las *máquinas de imprimir, pasando varias veces la* mano por el revés del papel y levantando éste luego, pasados dos ó tres minutos, la tinta abandona el papel y el escrito se ha trasladado todo á la plancha gelatinosa, pero invertido, como resulta en los moldes compuestos con caracteres tipográficos ó de imprenta. Si en tal estado se aplica sobre esta preparación así obtenida una hoja de papel común, frotándola repetidas veces por el dorso con la mano bien extendida, queda impreso en esta hoja el escrito, pero reinvertido, con lo que resulta una reproducción exacta del original. Como la tinta es espesa y está dotada de una gran potencia colorante, se pueden obtener así cuarenta ó cincuenta ejemplares sin modificar la preparación. Pasando de este número, el escrito resulta confuso y no se puede leer.

Tal es el principio fundamental de un gran número de aparatos más ó menos generalizados entre el comercio con los diversos nombres de *cromógrafo, hectógrafo*, etc. Antes de terminar creemos conveniente dar aquí algunas instrucciones *prácticas sobre esta materia.*

La plancha de gelatina está formada por una de las siguientes mezclas:

1.ª Gelatina, 100 gramos; agua, 375 gramos; glicerina, 375 gramos; caolín, 50 gramos (*Labaigne*).

2.ª Gelatina, 100 gramos; dextrina, 100 gramos; glicerina, 100 gramos; sulfato de barita, lo necesario (*W. Wartha*).

3.ª Gelatina, 100 gramos; glicerina, 1200 gramos; cocimiento de sulfato de barita purificado por decantación, 500 centímetros cúbicos, ó sea medio litro (*W. Wartha*).

4.ª Gelatina, 1 gramo; glicerina á 30°, 4 gramos; agua, 2 gramos (*Kwaysser* y *Husak*).

Fundida la mezcla, se agita mientras se va enfriando hasta que se pone espesa; entonces se echa en una caja rectangular de zinc de unos tres centímetros de profundidad. El caolín ó el sulfato de barita hace que la masa sea blanca, con lo que se ve más fácilmente la preparación. También puede servir la mezcla de gelatina y melaza que se usa para los rodillos de imprenta. Una vez terminada la tirada, basta frotar la superficie con una esponja empapada en agua para limpiar bien la plancha gelatinosa y que desaparezca por completo la *tinta, quedando así dispuesta para una nueva* impresión. Con la dextrina se facilita mucho esta operación del lavado de la plancha.

Para la tinta se recomiendan las fórmulas siguientes:

1.ª *Tinta violeta*: agua, 30 gramos; violeta de París, 10 gramos (*Lebaigne*).

2.ª *Tinta violeta*: alcohol, 1 gramo; agua, 7 gramos; violeta de París, 1 gramo (*Kwaysser* y *Husak*).

3.ª *Tinta roja*: alcohol, 1 gramo; agua, 10 gramos; acetato de rosanilina, 2 gramos (*Kwaysser* y *Husak*).

Conviene emplear para el escrito matriz papel glaseado, en el cual agarra mucho menos la tinta y se desprende mejor sobre la plancha gelatinosa. La estampación sobre ésta se facilita pasando por el dorso del papel una esponja ligeramente humedecida.

Para la tirada, por el contrario, es mejor emplear un papel menos compacto ó algo donde agarre bien la tinta.

(1897) AGOSTO (8.° mes), 31 días.

31.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 1 m. Por la tarde, 1 m.

RELOJ WALTHAM. (Véase el anuncio, pág. 5.)

1. Domingo. 213-152. ☾ *nueva*. El día dura 14h,18'. San Pedro Advíncula.

1589. *Asesinato de Enrique III de Francia por Santiago Clement.*

....

....

....

EL TIEMPO

OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	TERMOM.° Mín.ª	TERMOM.° Máx.ª	BARÓMETRO

Agua de agosto, azafrán, miel y mosto.

El mejor Gobierno es el que gobierna menos.
JEFFERSON.

Hay que domar, no matar el cuerpo.
SAN JERÓNIMO.

Se gana mucho en inspirar á la juventud una alta opinión de lo que es capaz de hacer, y lo cree fácilmente cuando se le manifiesta estimación. Esta edad tiene sólo el candor del amor propio y no las desconfianzas.
LA HARPE.

En algunos instantes no hay derecho para sentirse alegre.
LEMAITRE (JULES).

(Extractado de *El Libro de Oro.* Colección de máximas, sentencias, frases y pensamientos célebres de los mejores autores antiguos y modernos, por JUAN DE LA PRESA.—Bailly-Baillière é hijos, Madrid.)

Indicaciones de algunas velocidades (por segundo).

Viento moderado	3 á 5	metros.
Ciclón	15 á 20	—
Bala de fusil, hasta	1.000	—
— de cañón, hasta	6.000	—
Corriente de aire de una chimenea de 20 metros de altura	5	—
Barco de vapor	5 á 8	—
Ferrocarril	10 á 15	—
Paso medio de un hombre	1,6	—
Patinador (sobre hielo)	11 á 12	—
Aguila	30	—
Mosca	1,6	—
Caballo al trote	3	—
— al galope	8 á 9	—
Galgo	25	—
Caballo inglés de carrera	25	—
Un punto de la tierra en el Ecuador, en la rotación por su eje	469	—
El centro de la tierra en el movimiento al rededor del Sol	30 kilóm.	
El sonido en el aire á 10° C.	333	metros.
La luz en el aire	299300	kilóm.
La electricidad en un alambre de cobre	299300	—

(1897) AGOSTO (8.° mes), 31 días.

31.ª Semana. Día 1.°

Recomendamos **La Margarita en Loeches.** (V. anunc. p. 10 y 11.)		ENTRADAS		SALIDAS	
FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
	Total.	....	....	....	....

Manos y vida componen villa.

32.ª Semana.

Disminuyen los dias en la semana. { Por la mañana, 6 m. / Por la tarde, 8 m. }

RELOJ WALTHAM. (Véase el anuncio, pág. 5.)

EL TIEMPO — OBSERVACIONES PERSONALES.			
Estado del cielo.	TERMOM.° Mín.ª	TERMOM.° Máx.ª	BARÓMETRO

2. Lunes. 214-151. ● *nueva.* El dia dura 14h,17'.
Nuestra Señora de los Angeles.
1830. Abdicación del rey de Francia Carlos X.

3. Martes. 215-150. ● *nueva.* El dia dura 14h,15'.
La Invencion de San Estéban.
1823. Nace en Madrid el maestro compositor F. Asenjo Barbieri.

4. Miércoles. 216-149. ● *nueva.* El dia dura 14h,13'.
Santo Domingo de Guzmán.
1704. Los ingleses se apoderan de Gibraltar.

5. Jueves. 217-148. ☽ *creciente.* El dia dura 14h,11'.
Nuestra Señora de las Nieves.
1796. Batalla de Castiglione, ganada por Bonaparte á los austriacos.

6. Viernes. 218-147. ☽ *creciente.* El dia dura 14h,9'.
La Transfiguracion del Señor.
1844. Bombardeo de Tánger por los franceses.

7. Sábado. 219-146. ☽ *creciente.* El dia dura 14h,6'.
S. Cayetano, fundador.
1161. Muere el conde de Barcelona Ramón Berenguer, el *Santo.*

8. Domingo. 220-145. ☽ *crec.* El dia dura 14h,4'.
San Ciriaco, mártir.
1823. Ordenanza de Andújar, dada por el duque de Angulema.

No se hizo la miel para la boca del asno.

32.ª Semana. Del 2 al 8.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total. . . .				

33.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 7 m. / Por la tarde, 9 m. }

EL TIEMPO
OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	TERMÓM.° Mín.ª	TERMÓM.° Máx.ª	BARÓMETRO

9. Lunes. 221-144. ☽ *creciente*. El día dura 14h,2'.
San Román, mártir.
1002. Muere en Medinaceli el caudillo Almanzor.

10. Martes. 222-143. ☽ *creciente*. El día dura 14h,0'.
San Lorenzo, mártir.
1557. Batalla de San Quintín.

11. Miércoles. 223-142. ☽ *crec*. El día dura 13h,57'.
Santa Susana, virgen y mártir.
1801. Muere el célebre fabulista Félix María Samaniego.

12. Jueves. 224-141. 🌕 *llena*. El día dura 13h,55'.
Santa Clara, virgen.
1848. Muere Jorge Stephenson, inventor de la locomotora.

13. Viernes. 225-140. 🌕 *llena*. El día dura 13h,53'.
San Hipólito, mártir.
1521. Ríndese á Hernán Cortés la ciudad de Méjico.

14. Sábado. 226-139. 🌕 *llena*. El día dura 13h,50'.
San Eusebio, presbítero.
1742. Nace en Cesena el papa Pío VII (Bernabé Chiaramonti).

15. Domingo. 227-138. 🌕 *llena*. El día dura 13h,48'.
La Asunción de Nuestra Señora.
1761. Pacto de familia entre los cuatro soberanos de la Casa de Borbón

La misa dígala el cura.

33.ª Semana. Del 9 al 15.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total.				

34.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 7 m. / Por la tarde, 10 m. }

RELOJ WALTHAM. (Véase el anuncio, pág. 5.)

EL TIEMPO			
OBSERVACIONES PERSONALES.			
Estado del cielo.	TERMÓM.º Máx.ª	TERMÓM.º Mín.ª	BARÓMETRO

16. Lunes. 228-137. ☉ *llena*. El día dura 13h,46'. San Roque, confesor.
1808. Levanta Duhesme el segundo sitio de Gerona.

17. Martes. 229-136. ☉ *llena*. El día dura 13h,43'. San Pablo y Santa Juliana, mártires.
1585. Ríndese Amberes á los españoles.

18. Miércoles. 230-135. ☉ *llena*. El día dura 13h,41'. San Agapito, mártir.
1503. Muere el papa Alejandro VI (Rodrigo Borgia).

19. Jueves. 231-134. ☉ *llena*. El día dura 13h,38'. San Luis, obispo.
1825. Ejecucion de Juan Martin, el *Empecinado*, en Roa.

20. Viernes. 232-133. ☾ *meng*. El día dura 13h,36'. San Bernardo, abad.
1672. Incendio de la Plaza Mayor de Madrid.

21. Sábado. 233-132. ☾ *meng*. El día dura 13h,34'. Santa Juana Francisca Fremiot.
1165. Nace Felipe Augusto, rey de Francia.

22. Domingo. 234-131. ☾ *meng*. El día dura 13h,31'. San Joaquin, padre de Ntra. Sra.
1872. Muere el distinguido literato Antonio Ferrer del Rio.

A moro muerto gran lanzada.

34.ª Semana. Del 16 al 22.

Recomendamos **La Margarita en Loeches.** (V. anunc. p. 10 y 11.)

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total.				

35.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 7 m. Por la tarde, 11 m.

EL TIEMPO
OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

23. Lunes. 235-130. ☾ *meng.* El día dura 13h,29′. San Felipe Benicio, confesor.
1754. Nace en Versalles Luis XIV, rey de Francia.

24. Martes. 236-129. ☾ *meng.* El día dura 13h,26′. San Bartolomé, apóstol.
410. Toma y saqueo de Roma por Alarico, rey de los Visigodos.

25. Miércoles. 237-128. ☾ *meng.* El día dura 13h,24′. San Luis, rey.
1830. Nace el célebre autor dramático Luis de Eguilaz.

26. Jueves. 238-127. ☾ *meng.* El día dura 13h,21′. San Ceferino, papa.
1648. Jornada de las barricadas; principio de la Fronda.

27. Viernes. 239-126. ☾ *meng.* El día dura 13h,18′. San José de Calasanz, fundador.
1635. Muere el *Fénix de los Ingenios* Frey Lope de Vega Carpio.

28. Sábado. 240-125. ● *nueva.* El día dura 13h,16′. San Agustín, obispo y doctor.
1810. Nace en Vich el filósofo católico presbítero Jaime Balmes.

29. Domingo. 241-124. ● *nueva.* El día dura 13h,13′. Ntra. Sra. de la Consolación y Correa.
1362. Entrada triunfal de D. Pedro I de Castilla en Calatayud.

La mujer que poco hila siempre trae mala camisa.

35.ª Semana. Del 23 al 29.

Recomendamos **La Margarita en Loeches.** (V. anunc. p. 10 y 11.)

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total. . . .				

36.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 1 m. / Por la tarde, 2 m.

30. Lunes. 242-123. 🌑 *nueva*. El día dura 13h,11'. Santa Rosa de Lima, virgen.
1181. Muere el papa Alejandro III (Rolando Bandinelli).

....

....

....

31. Martes. 243-122. 🌑 *nueva*. El día dura 13h,8'. San Ramón Nonnato, confesor.
1823. Toma del Trocadero por los franceses.

....

....

....

EL TIEMPO — OBSERVACIONES PERSONALES.			
Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

Una piedra de ¡25 millones!

Anuncian del Cabo que ha sido hallado en las minas de Jagersiontein un diamante que pesa cerca de mil quilates y que ha sido valuado (del modo que se pueden justipreciar las cosas cuando son únicas) en 25 millones de francos.

El *Excelsior*, que es el nombre con que se ha bautizado esta piedra, verdaderamente preciosa, ha sido embarcado en un *paquebot* especial para ser conducido á Inglaterra.

Excusado es decir el cuidado con que se ha escogido la embarcación que le ha de conducir y la numerosa tripulación que ha de custodiar esta piedra, que á pesar de no ser mayor que un huevo representa tanta riqueza.

Y ahora preguntamos: ¿Quién adquirirá ese diamante? ¿Cuál es el soberano capaz de proporcionarse el orgullo de poseer tan rica alhaja?

Preciso es confesar que, visto el valor en que ha sido apreciada, si los millonarios yankees no se animan, corre peligro de permanecer por largo tiempo en las cuevas del Banco de Inglaterra.

De un golpe puede decirse que han sido *destronados* (si se nos permite la frase) todos los célebres diamantes conocidos, que sólo aventajan al *Excelsior* en la antigüedad de su historia, que en algunos no deja de ser interesante.

Los tres diamantes gruesos más antiguos fueron encontrados, según se cree, en los cofres de Carlos el Temerario después de la batalla de *Grancón*, donde terminó la carrera del impetuoso Duque de Borgoña; el primero provenía del gran Mogol, y fué encontrado por un soldado suizo, que pensando hacer un buen negocio, lo vendió por un escudo al cura de Montogny.

De mano en mano fué á parar á las del papa Julio II, que pagó por él 20.000 ducados y... ¡era regalado!

El segundo, estimado en dos millones y medio, fué comprado por un comerciante que lo cedió á Enrique VIII, rey de Inglaterra, y pasó después á figurar entre las joyas de la corona de Austria.

El tercero es el *Sancy*, que como el *Regente* fué el más célebre de los diamantes de la corona de Francia.

Después de haber pertenecido al rey de Portugal, fué vendido por este monarca á un señor francés, Herloy de Sancy; uno de sus descendientes quiso que formara parte de las gajes que ofreció por su rescate á Enrique III; el doméstico encargado de esta misión fué asesinado por unos bandidos, pero tuvo tiempo de tragarse el *Sancy*, que fué encontrado en su estómago; ofrecido á Jacobo II de Inglaterra, este príncipe se lo dió á Luis XIV; bajo su restauración, la familia Demidoff lo adquirió por *625.000* francos.

El *Regente* tomó su nombre de Felipe de Orleans, que pagó por él 3.375.000 libras; durante la minoría de Luis XV, en los tiempos del Consulado y del Imperio, fué varias veces empeñado en la casa de banca de Vandenberghe.

No nos hemos querido ocupar en este artículo más que de los diamantes más célebres; pero las coronas de Inglaterra, de Rusia y de Portugal, poseen otros diamantes de inmenso valor.

Una boda en Borneo.

El día de la boda son conducidos los prometidos, por separado, desde los extremos de la población al sitio en donde se ha de verificar la ceremonia.

Reciben las bendiciones sobre unas barras de hierro, con objeto de que ambos esposos sean fuertes y robustos.

Se entrega luego á cada uno un cigarro hecho con una planta aromática, y el celebrante pasa y repasa sobre las cabezas de los desposados un par de aves, suplicando al Sér Supremo les sea propicio el nuevo matrimonio.

Después golpea fuertemente y por tres ó cuatro veces una con otra las cabezas de los desposados, y, finalmente, el novio coloca su cigarro en la boca de su novia, preguntándola si está conforme en ser su mujer; ésta á su vez coloca su pitillo en los labios de su amado, aceptándole por esposo, quedando así terminada la ceremonia en su parte religiosa.

36.ª Semana. Del 30 al 31.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts	SALIDAS Cts.
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
	Total.	....	....	....	....

Antes y ahora.

He aquí las ventajas del progreso; de un libro francés tomamos la siguiente relación de las horas que duraban y duran los viajes de París á los puntos que se expresan, y en las diferentes épocas que se indican:

	AÑOS				
	1782	1814	1834	1854	1896
	HORAS	HORAS	HORAS	HORAS	HORAS
París á Calais,	60	40	28	6,40	4,00
— Lille,	42	54	25	4,50	5,20
— Mezieres,	40	54	22	17,00	5,56
— Forbach,	95	55	58	10,50	9,56
— Estrasburgo,	108	70	47	10,40	9,52
— Belfort,	98	59	39	17,51	6,57
— Besançon,	92	57	57	15,51	6,48
— Génova,	158	75	48	19,51	11,12
— Niza,	221	140	98	65,50	20,20
— Marsella.	184	112	80	59,20	15,44
— Montpellier,	195	112	77	42,40	14,47
— Tolosa,	198	104	70	51,15	15,54
— Bayona,	200	116	64	27,45	12,06
— La Rochela,	108	72	41	19,95	9,15
— Nantes,	90	56	37	9,55	7,52
— Brest,	175	89	61	56,00	12,40
— El Havre,	52	51	17	5,15	5,50

En cuanto á la velocidad de los ferrocarriles, han progresado en esta proporción:

AÑOS			
1873	1883	1889	1896
KILÓM.	KILÓM.	KILÓM.	KILÓM.
62	69,6	72	82

En América es de 89 kilómetros por hora, ó sea el doble próximamente que los *exprés* españoles, añadimos nosotros.

El gallo cataléptico.

He aquí en qué consiste este notable experimento, seguramente uno de los más curiosos que se llevan á cabo.

Cógese el gallo y se le coloca sobre una mesa de madera pintada de color oscuro, y, reteniéndole fuertemente, se le obliga á bajar la cabeza hasta que su pico toque en la superficie del tablero. En tal estado, con un pedazo de tiza se traza muy despacio una línea blanca en la prolongación del pico. Si la cresta del animal es muy grande, se tiene cuidado de levantarla, de manera que no le impida seguir con la vista el trazado de la línea; en el momento que ésta alcanza una longitud de 40 á 50 centímetros el gallo se ve atacado de catalepsia, quedando absolutamente inmóvil, con los ojos fijos y la cabeza apoyada sobre la mesa, permaneciendo en tal estado treinta segundos, y hasta un minuto, en el mismo sitio donde momentos antes era preciso retenerle á viva fuerza. Este experimento se ha repetido varias veces en diferentes individuos, siempre con buen éxito.

Las gallinas, en igualdad de circunstancias, no se ponen tan fácilmente catalépticas como los gallos; pero muchas veces se las puede reducir á un estado de inmovilidad con sólo sujetarlas la cabeza, haciendo que ésta se mantenga fija y en la misma posición durante algunos minutos.

Los hechos que acabamos de citar se refieren á un fenómeno hasta ahora muy poco estudiado, y designado por Braid, en 1845, bajo el nombre de *hipnotismo*. Los Sres. Littré y C. Robin han descrito el estado hipnótico en su *Diccionario de Medicina*.

Si se coloca un objeto brillante, cual un reverbero ó un disco de papel plateado pegado en un plato, etc., á la distancia de 20 ó 30 centímetros de los ojos de una persona y á una altura algo mayor que la de su cabeza, y el paciente fija la vista en dicho objeto veinte ó treinta minutos seguidos, se quedará inmóvil, aun cuando se le muevan suavemente los brazos y las piernas, y en muchos casos parecerá como aletargado ó profundamente dormido. El doctor Braid asegura haber efectuado en tales circunstancias algunas operaciones quirúrgicas sin que el paciente se quejara ni sintiera dolor alguno.

LOS EVANGELIOS DE TODOS LOS DOMINGOS DEL MES

El 5 de Septiembre: *Jesús cura á diez leprosos* (S. Lucas, cap. XVII, v. 11).
El 12 de Septiembre: *Ninguno puede servir á dos señores* (S. Mateo, cap. VI, v. 24).
El 19 de Septiembre: *Jesús resucita al hijo de la viuda de Naim* (S. Lucas, cap. VII, v. 11).
El 26 de Septiembre: *Jesús cura á un hombre hidrópico en dia del sábado* (S. Lucas, cap. XIV, v. 1).

MEMENTO

Día 1.º Sorteo en el Banco de España de los títulos de la Deuda. Empieza la segunda temporada en los balnearios siguientes: Alhama de Granada, hasta el 31 de octubre; Alhama de Murcia, ídem id.; Archena, hasta el 30 de noviembre; Marmolejo, hasta el 31 de octubre. Ferias en Soria, Logroño, Alagón, Molina de Alcaraz, Calasparra, Vitoria y Jerez de los Caballeros. Grandes ferias en Murcia, corridas de toros, certámenes, carreras, etc., desde el 1 al 15. Los días de toros facilita trenes especiales la línea de Madrid, Zaragoza y Alicante con las combinadas. Peregrinación de Sabadell al Monasterio de Monserrat; trenes baratos por la línea de Barcelona. Grandes fiestas; corridas de toros en Puig; trenes baratos de Valencia á Tarragona.—**1.º al 6.** Fiestas de San Antolín en Palencia; feria y corridas de toros; trenes baratos por la línea del Norte.—**2.** Ferias en Valderrobles y Aspe.—**2 y 3.** En Pozuelo, trenes baratos por la línea del Norte. —**2 al 5.** Ferias y toros en Granollers. Trenes baratos en las líneas de Cataluña.—**3 y siguientes.** Ferias y toros en Villarrobledo. Trenes baratos por la línea de Madrid-Zaragoza-Alicante.—**3 y 4.** Toros y ferias en Cartagena. Rebaja de trenes.—**4, 5 y 6.** Ferias y toros en Aranjuez. Trenes especiales por la Compañía de Madrid-Zaragoza-Alicante. Ferias y toros en Linares. Rebaja de precios en las líneas de Madrid-Zaragoza-Alicante y Andaluces.—**4 al 9.** Feria y toros en Cuenca. Trenes especiales por la Compañía de Madrid-Zaragoza-Alicante. Ferias y toros en Aranda de Duero. Trenes especiales por las compañí s respectivas.—**6 y 7.** Feria en Don Benito.—**7.** Verbena en Madrid á Nuestra Señora de la Buena Dicha.—**7 al 15.** Grandes fiestas en Ibi. Toros, moros y cristianos, etc., etc.—**8.** *Nacimiento de Nuestra Señora.* Festejos populares en todas las poblaciones.—**9 y 10.** Toros en Albacete con motivo de las ferias, que celebran en los primeros días del mes. Trenes baratos por las líneas de Madrid-Zaragoza-Alicante.—**10 y siguientes.** Grandes fiestas y corridas de toros en Alicante. Trenes económicos por la Compañía de Madrid-Zaragoza-Alicante y combinadas.—**11.** Cumpleaños de S. A. R. la Princesa de Asturias. —**13.** El Dulce Nombre de María. A mediados de este mes, en los días y en las condiciones que se fijan c n oportunidad, hay rebaja de precios y trenes especiales por las líneas del Norte, Madrid-Zaragoza-Alicante, Valencia-Alicante-Tarragona, Andaluces, Valencia á Tarragona, Barcelona, etcétera, para asistir á las ferias y corridas de toros que se verifican, entre otras muchas poblaciones, en las siguientes; Briviesca, Ripoll, Rentería (romería al Santo Cristo), Torrelavega (Nuestra Señora del Milagro), Burgo de Osma, Tarrasa, Caldas de Malavella, Hellín, Caravaca, etc. Se celebran también ferias de menos importancia en los puntos siguientes: Guadalajara, Alpera, Albarracín, Orihuela, Níjar, Ateca, Atienza, Yecla, Jadraque, Talavera, Ayerbe, Teruel, Chelva, Carrión, Moratalla, Mula, Llerena, Fregenal y otras muchas, todas ellas comprendidas en los días del 13 al 25 de septiembre.—**14.** La Exaltación de la Santísima Cruz. En Madrid empiezan á cerrarse los portales á las diez de la noche.—**15.** Danse órdenes sagradas (témpora). Terminan las vacaciones de los Tribunales.—**17 y 18.** Danse órdenes sagradas (témpora).—**21.** San Mateo. Ferias en Madrid, de ninguna importancia é impropias de la capital de España. También celebran ferias en San Mateo, con grandes festejos y corridas de toros, carreras de caballos, velocípedos y ferias de ganados en los días que varían del 18 al 24, en las siguientes poblaciones: Sevilla, Oviedo, Logroño y Reinosa, para las cuales establecen rebaja de precios las líneas de las Compañías del Norte, Madrid-Zaragoza-Alicante, Andaluces, etc., etc.—**21.** Se levanta la veda.—**24.** Nuestra Señora de las Mercedes, patrona de Barcelona. Ferias, carreras de caballos, corridas de toros, etc., etc.; trenes baratos y especiales en las líneas de Barcelona. Días de S. A. R. la Princesa de Asturias.—**26.** Feria en Ondara.—**28.** Feria en Castellón de la Plana y Egea de los Caballeros.—**29.** San Miguel. Romería á los santuarios de Basauri, en Arrigorriaga; trenes especiales por la línea del Norte, y á su santuario de Liria; trenes especiales en la línea de Valencia á Liria.—**31.** Feria en Calamocha. En el mes presente tienen lugar las corridas de toros en San Sebastián, para las cuales establece trenes especiales la línea del Norte. En Madrid, carreras de velocípedos los días que se designan oportunamente, y continúa el abono de las corridas de toros, dando principio la segunda temporada en uno de los primeros domingos del mes.

Guía del capitalista: Véase la nota del fin de agosto.

Días de abstinencia de carne en este mes, no hay ninguno.

El hombre es un sér que sabe algo é ignora mucho; que acierta en algunas cosas y yerra en muchas más, á pesar de lo cual no hay manera para obtener de él esta sencilla frase: «Me he equivocado».

CONSEJOS PARA EL MES DE SEPTIEMBRE

PRECEPTOS HIGIÉNICOS

Los cambios atmosféricos, más violentos y frecuentes en este mes que en el anterior, dan lugar á irritaciones de forma catarral en los ojos, en la garganta, etc., á toses, á erisipelas, reumas y diarreas. Las personas valetudinarias deben aumentar en este mes las precauciones que prescribe su estado.

Es preciso no descuidar el abrigo, y no cometer errores en el régimen abusando de las frutas y otras cosas que pudieran dar margen á diarreas de mal carácter y aun á disenterías.

Los reumáticos y gotosos, y los que hayan padecido ó padezcan tercianas deben sobre todo no omitir las precauciones enunciadas. Los reumáticos y gotosos hallarán en el abrigo interior, en la sobriedad, en la privación de los estimulantes y en el ejercicio bien dirigido, el mejor remedio, el específico más seguro contra sus achaques.

TRABAJOS AGRÍCOLAS

Refrán: *En este mes los melones se guardan en los rincones.*

Con los ganados.—Se preparan las piaras de cerdos que hayan de ir á la montanera, y continúan los restantes recorriendo los rastrojos y beneficiando los barbechos. Se destetan los terneros, muletas y potros que hubiesen llegado á los seis meses, si no se quiere aguardar al mes siguiente, al tiempo de meter todos los ganados en los pastizales para aprovechar la otoñada. A falta de esto, se los entretiene con el producto de los prados artificiales y las hojas de las alamedas.

Las abejas se retiran á los sitios en que hayan de pasar el invierno; las gallinas, próximas á la muda, se reponen, siendo ésta la estación propia para rehacer la población del gallinero.

En los prados.—Se continúa regando mientras dura el buen tiempo, á fin de procurar una abundante otoñada, para que los ganados entren bien repuestos en el invierno.

En las huertas.—Se riega poco; se repican las verduras de invierno en las exposiciones abrigadas, y de modo que se las pueda cubrir; se aporcan los apios, cardos y escarolas; se cosechan los bulbos y tubérculos tardíos, el maíz y otras siembras de primavera y verano, y se levantan los melonares, los pimientos, tomates y berenjenas.

Deben dividirse las peonías que tengan necesidad de esta operación, y plantarlas, igualmente que las azucenas (*Amarillis candidissima*), que por necesidad se hubiesen sacado de la tierra por disminuir los golpes. Pueden plantarse las *fumarias* bulbosas y los jacintos, tulipanes, junquillos, etc.; puede dividirse la reina de los prados (*Bellis perennis*), y plantarse en seguida. Se continuará recogiendo las simientes que vayan estando en su sazón, pues sin éstas no puede haber plantas, y por consecuencia flores.

En este mes, en los viveros, se aminorarán los riegos, en razón á conservarse mucho más la humedad; á primeros de mes podrá continuarse injertando al dormir aquellos patrones que por su mucha fuerza de vegetación se hayan dejado en el mes anterior. También podrán aflojarse las ligaduras de los injertos del mes anterior que vayan formando repulgo, cuidando no dejarlos sin esta protección y abrigo.

En este mes florecen las *cinias*, *reinas margaritas*, algunos *flox*, *gallardia*, *damasquina*, *asteres*, *clavelón*, etc. También pueden arrancarse las *perpetuas* y limpiarlas, si se quieren conservar para el invierno y hacer ramilletes.

Pueden sembrarse el *espejo de Venus* (*Silene péndula*), *viscaria oculata*, *nemoflla*, *colipsia*, etc.

En el campo.—Se continúan las labores y acarreos del mes anterior; y si hubiese llovido se da una vuelta á los barbechos con el extirpador, y muy principalmente á las tierras que hubieren sido beneficiadas con el ganado. Se aprovechan las ocasiones de sembrar los maraojos ó erreñales de centeno y cebada, principalmente sobre los prados que se hubiesen roturado y quemado, porque en ellos habrá un recurso abundantísimo y sano, durante el invierno, para los animales que más lo necesiten ó hayan de hacerse valer.

Se apareja todo para la vendimia, se limpian los lagares, etc.

Se injertan los árboles de escudete ú ojo al dormir, y se riegan los prados artificiales con toda la abundancia posible, y aun los naturales en que hubiese proporción.

Se recortan las ramas menudas de las alamedas, y se llevan á los ganados para que las aprovechen, si no se prefiere aguardar á la mitad del mes siguiente, para recogerlas con el jugo de la segunda savia.

En casa.—Se hacen los depósitos de conserva; se ponen en ellos muchas frutas y verduras, y se empiezan á vender los huevos conservados, advirtiendo que en los meses siguientes es cuando alcanzan sus mayores precios. Con tiempo seco y fresco se traspalan los granos todos; se preparan los establos y cuadras, poniéndoles cama abundante, que se riega prolijamente con lechada de cal y una fuerte solución de sulfato de hierro.

Aprovechando los buenos días del mes, se continúan haciendo los higos y las uvas pasas, bien en lejías, bien secándolos al sol sobre cañizos y cubiertos con cañamazos ú otras telas muy claras, á fin de alejar las moscas.

Los trabajos de la vendimia y la elaboración de los vinos preocupan principalmente en los países vitícolas. Conviene recoger el fruto con toda premura en cuanto llega á sazón, y dejarlo orear un poco, dos ó tres días, á fin de que, disipado el exceso de humedad, se concentre el mosto y se haga más azucarado.

Las malas nuevas siempre son ciertas.

GASTRONOMÍA

Carnes.—Vaca, ternera y carnero.

Caza.—Conejos, liebres, faisanes, perdices y pajarillos.

Aves de corral.—Pavo, ganso, pato, gallina y pichones.

Pescados.—Salmón, rayas, merluza, lenguados, carpa, sollos, lubinas y barbos.

Las jaquecas.

Todas las medicaciones empleadas hasta hoy contra la jaqueca, y Dios sabe si son numerosas, no han dado resultado. Algunos de los últimos analgésicos descubiertos proporcionan muchas veces un alivio, pero sólo cuando son empleados en dosis considerables y repetidas. La cerebrina, al contrario, llena todas las condiciones exigibles. Una cucharada de las de sopa de cerebrina durante los accesos de jaqueca ó de cualquiera neuralgia es suficiente para hacer desaparecer todos los dolores en el espacio de diez á quince minutos, como todos; pueden verificar tanto el paciente como el médico.

Frasco, 5 francos; medio frasco, 3. Los que trabajan intelectualmente, los neurasténicos deprimidos, los anémicos, deben tomar también la cerebrina asociada á los tónicos y estimulantes. El mejor de estos estimulantes es ciertamente la nuez de kola, sobre todo administrada en forma

(1897) SEPTIEMBRE (9.º mes), 30 días.

36.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 3 m. / Por la tarde, 7 m.

1. Miércoles. 244-121. 🌑 *nueva.* El día dura 13h,6'. San Gil, abad.
1837. Traslación de la Universidad de Cervera á Barcelona.

2. Jueves. 245-120. 🌑 *nueva.* El día dura 13h,3'. San Antolín, mártir.
1730. Abdicación del rey de Cerdeña Víctor Amadeo II.

3. Viernes. 246-119. ☽ *creciente.* El día dura 13h,1'. San Ladislao, rey.
1658. Muere Oliverio Cromwell, protector de Inglaterra.

4. Sábado. 247-118. ☽ *creciente.* El día dura 12h,59'. Santa Cándida, virgen.
1725. Casamiento de Luis XV de Francia con María Leczinska.

5. Domingo. 248-117. ☽ *crec.* El día dura 12h,56'. San Lorenzo Justiniano, obispo.
1585. Nace el cardenal de Richelieu.

EL TIEMPO
OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

A olla que hierve ninguna mosca se atreve.

(1897) SEPTIEMBRE (9.° mes), 30 días.

36.ª Semana. Del 1 al 5.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total.				

No saques espinas donde no hay espigas.

37.ª Semana.

Disminuyen los dias en la semana. { Por la mañana, 7 m. / Por la tarde, 10 m.

RELOJ WALTHAM. (Véase el anuncio, pág. 5.)

EL TIEMPO — OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	Termóm.º Mín.ª	Termóm.º Máx.ª	Barómetro

6. Lunes. 249-116. ☽ *creciente*. El dia dura 12h,54'.
San Eugenio, mártir.
1808. Muere el historiador francés Luis Pedro Anquetil.

7. Martes. 250-115. ☽ *creciente*. El dia dura 12h,51'.
Santa Regina, virgen.
1312. Muere el rey D. Fernando IV el *Emplazado*.

8. Miércoles. 251-114. ☽ *crec*. El dia dura 12h,48'.
La Natividad de Nuestra Señora.
1645. Muere el famoso escritor y poeta Francisco de Quevedo.

9. Jueves. 252-113. ☽ *creciente*. El dia dura 12h,46'.
San Gorgonio, mártir.
1561. Coloquio de Poissy entre católicos y protestantes.

10. Viernes. 253-112. ☽ *crec*. El dia dura 12h,43'.
San Nicolás de Tolentino.
1419. Asesinato de Juan Sin Miedo en el Puente de Montereau.

11. Sábado. 254-111. ◯ *llena*. El dia dura 12h,40'.
Santos Proto y Jacinto, mártires.
1714. Asalto de Barcelona por el ejército de Felipe V.

12. Domingo. 255-110. ◯ *llena*. El dia dura 12h,38'.
El Dulce Nombre de María.
1494. Nace el rey Francisco I de Francia.

Quien no tuviere que hacer, arme navío ó tome mujer.

37.ª Semana. Del 6 al 12.

Recomendamos **La Margarita en Loeches.** (V. anunc. p. 10 y 11.)

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total.				

38.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 7 m. / Por la tarde, 12 m.

EL TIEMPO — OBSERVACIONES PERSONALES			
Estado del cielo.	Termóm.º Mín.ª	Termóm.º Máx.ª	Barómetro

13. Lunes. 256-109. ☉ *llena.* El día dura 12h,35'.
San Felipe y compañeros mártires.
1213. Batalla de Muret; muerte del rey D. Pedro II de Aragón.

14. Martes. 257-108. ☉ *llena.* El día dura 12h,32'.
La Exaltacion de la Santa Cruz.
1321. Muere en Rávena el eximio poeta Dante Alighieri.

15. Miércoles. 258-107. ☉ *llena.* El día dura 12h,30'.
San Nicomedes, mártir.
1812. Entrada de Napoleón I en Moscou.

16. Jueves. 259-106. ☉ *llena.* El día dura 12h,27'.
San Rogelio, mártir.
1410. Toma de Antequera por el infante D. Fernando.

17. Viernes. 260-105. ☉ *llena.* El día dura 12h,24'.
San Pedro Arbués, mártir.
1665. Muere en Madrid el rey Felipe IV de España.

18. Sábado. 261-104. ☉ *llena.* El día dura 12h,22'.
Sto. Tomás de Villanueva, arz.
1742. Muere el eminente orador sagrado Juan Bautista Massillon

19. Domingo. 262-103. ☾ *meng.* El día dura 12h,19'.
Los Dolores gloriosos de Ntra. Sra.
1771. Institúyese la Real y distinguida Orden de Carlos III.

Sobre padre no hay compadre.

38.ª Semana. Del 13 al 19.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total. . . .				

39.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 7 m. / Por la tarde, 12 m. }

RELOJ WALTHAM. (Véase el anuncio, pág. 5.)

EL TIEMPO OBSERVACIONES PERSONALES.			
Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

20. Lunes. 263-102. ☾ *meng.* El día dura 12h,16'.
San Eustaquio y comps. mártires.
1854. Batalla del Alma, ganada por Francia é Inglaterra á Rusia.

21. Martes. 264-101. ☾ *meng.* El día dura 12h,14'.
San Mateo, apóstol.
1558. Muere en Yuste el emperador Carlos V.

22. Miércoles. 265-100. ☾ *meng.* El día dura 12h,11'.
San Mauricio y comps. mártires.
1873. Muere el eminente cirujano francés Augusto Nélaton.

23. Jueves. 266-99. ☾ *meng.* El día dura 12h,8'.
Santa Tecla, virgen y mártir.
1461. Muere en Barcelona el príncipe de Viana.

24. Viernes. 267-98. ☾ *meng.* El día dura 12h,6'.
Nuestra Señora de las Mercedes.
1817. Nace el insigne poeta Ramón de Campoamor.

25. Sábado. 268-97. ☾ *meng.* El día dura 12h,3'.
San Lope, obispo.
1808. Instálase en Aranjuez la Junta Suprema Central.

26. Domingo. 269-96. ● *nueva.* El día dura 12h,0'.
San Cipriano, mártir.
1835. Estreno de la ópera *Lucía di Lamermoor*, de Donizetti, en Nápoles.

Quien de los suyos se aleja Dios le deja.

39.ª Semana. Del 20 al 26.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total.				

40.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 3 m. / Por la tarde, 5 m.

RELOJ WALTHAM. (Véase el anuncio, pág. 5.)

27. Lunes. 270-95. ☾ *nueva*. El día dura 11h,58'. San Cosme, mártir.
1660. Muere en París San Vicente de Paul.

28. Martes. 271-94. ☾ *nueva*. El día dura 11h,55'. San Wenceslao, mártir.
1238. Entrada triunfal de D. Jaime I el *Conquistador* en Valencia.

29. Miércoles. 272-93. ☾ *nueva*. El día dura 11h,52'. La Dedicación de San Miguel.
1833. Muere Fernando VII, rey de España.

30. Jueves. 273-92. ☾ *nueva*. El día dura 11h,50'. San Jerónimo, doctor.
788. Muere en Mérida el emir Abderraman.

EL TIEMPO
OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

La sed.

La sed coincide con la sequedad de la boca y del gaznate, y con la disminución de los líquidos de la economía; el sitio donde se experimenta la sensación á que nos referimos no está bien definido, pero todo el mundo lo conoce. Cuando la temperatura es alta y el higrómetro está bajo, se siente sed y no siempre se logra calmarla, porque con frecuencia, en los días muy calurosos, la fiebre ataca al individuo que se fatiga; de todos modos, si aquélla no puede apagarse de ordinario sin que exista este último síntoma, es porque hay glicosuria ó polidipsia. Hoy son muy conocidos los efectos de la diabetes; por esto se sabe que la polidipsia acompaña muy á menudo á la diabetes azucarada (glicosuria) ó á la diabetes insípida (azoturia y poliuria); en este caso la sed es inextinguible, y el enfermo bebe día y noche sin lograr calmarla.

La sed de las personas sanas es ocasional, y suele desaparecer cuando la sequedad del aire cede á una atmósfera más húmeda; sin embargo, cuando la temperatura es excepcional, la necesidad de beber se renueva sin cesar, y precisa haberse acostumbrado á dominarla para lograr resistirla.

Por regla general se sucumbe, y cuanto más se bebe más se desea beber, absorbiéndose entonces inútilmente grandes cantidades de líquidos; este abuso perjudica las funciones digestivas, y con frecuencia acarrea enfermedades intestinales de cierta gravedad; por lo tanto, precisa aprender á beber para refrescarse suficientemente y evitar las dolencias consecutivas á tales excesos.

Nuestros experimentos nos han probado que un hombre de 70 kilogramos, ni flaco ni grueso, puede perder en una hora, después de las comidas y en días de mucho calor, hasta 125 gramos por medio de la transpiración cutánea. En tres horas la pérdida se eleva próximamente á 350 gramos durante el día, sin efectuar ningún trabajo y estando tranquilamente sentados en una habitación.

Cuando se camina por el sol y se suda, la pérdida puede pasar de 400 gramos por hora.

En el Hamman, por ejemplo, después de un copioso sudor se pierden por lo menos 1.000 gramos en una hora; de ahí, pues, que para compensar el déficit acuoso de los cuerpos sea suficiente tragar desde un cuartillo hasta un litro de agua, según se transpire mucho ó poco, en los días de gran calor.

Los bebedores que absorben mayor cantidad de

40.ª Semana. Del 27 al 30.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total. . . .				

líquido en las comidas son en gran número, y ni aun así logran calmar la sed.

Para apagarla no es buen sistema absorber mucho líquido de una vez, porque de este modo se provoca una transpiración abundante y corren por la frente y por todo el cuerpo las gotas de sudor, lo cual no deja de ofrecer peligro cuando se está expuesto á las corrientes de aire.

El organismo arroja por la piel la mayor parte del líquido ingerido; entra el agua de un modo y sale en otra forma, conservando el cuerpo únicamente la cantidad que necesita. Si así no fuese, el pulso descendería, aumentaría el trabajo del corazón y crecería en sumo grado la presión sanguínea.

Beber mucho es provocar una transpiración abundante, que hace bajar la temperatura del cuerpo por influencia del sistema nervioso reflejo, causando el frío la evaporación del sudor.

Un abanico da fresco porque renueva el aire y apresura el enfriamiento, y hasta cuando bebemos líquidos calientes desciende la temperatura de nuestro cuerpo, por la sencilla razón de que entonces es más abundante la transpiración que provocamos.

Dicha transpiración ó sudor es el mecanismo que emplea el cuerpo para perder su calor; mas ¡cuidadito con las corrientes de aire y los enfriamientos, que son peligrosos!

Sea como quiera, la sensación de sed no se satisface en razón directa de las cantidades de líquido que se absorben, porque es una necesidad local, no general, y depende principalmente de la sequedad de la boca, resultando inútil beber mucho para apagarla, porque en este caso los tejidos de la boca y de la faringe se humedecen con demasiada rapidez y vuelve en seguida la sequedad y con ella la sensación de sed.

En su consecuencia, es lógico beber mucho menos de lo que se acostumbra, á fin de sacar más partido del líquido que se absorbe. Conviene, pues, beber muy lentamente, á sorbos sucesivos, para aumentar la duración del contacto del agua con la boca. En los países cálidos inventaron el sistema de beber con pajuela para disminuir la cantidad de líquido ingerido y aumentar al propio tiempo hasta su grado máximo la duración de su paso por la boca, con lo cual se consigue que su contacto con la mucosa bucal se renueve y sea más íntimo.

(Véase la continuación, pág. 162.)

Quien mucho duerme, poco aprende.

LOS EVANGELIOS DE TODOS LOS DOMINGOS DEL MES

El 3 de Octubre: *El mandamiento principal de la ley* (S. Mateo, cap. XXII, v. 35).
El 10 de Octubre: *Jesús cura á un paralítico y le perdona sus pecados* (S. Mateo, cap. IX, v. 1).
El 17 de Octubre: *En el reino de los cielos acontece lo que á cierto rey que celebró las bodas de su hijo* (S. Mateo, cap. XXII, v. 1).
El 24 de Octubre: *Jesús cura en Capharnaum al hijo de un señor de la Corte* (S. Juan, cap. IV, v. 46).
El 31 de Octubre: *Jesús enseña que es preciso tener compasión de sus compañeros* (S. Mateo, cap. XVIII, v. 23).

MEMENTO

En octubre, en los días que oportunamente se designan, tienen lugar las carreras de caballos de la temporada de otoño.—**Día 1.°** Apertura del curso académico. Se satisfacen en las Cajas del Banco los cupones é intereses vencederos en 1.° del presente. Feria en Mora de Rubielos, Marcilla y Salvatierra.—**2.** Feria en Jumilla.—**2 al 12.** Fiesta de San Froilán en Lugo. Feria y toros. Trenes especiales por la línea del Norte.—**4.** Días de S. M. el rey D. Francisco de Asís. Ferias en Alcora, Sigüenza, Alcalá de la Selva, Oliva, Albaida, Barco de Avila, Alcolea de Cinca y Montalbán.—**6 y siguientes.** Feria y corrida de toros en Montoro. Trenes de recreo por la línea de M.-Z.-A.—**8.** Víspera de San Dionisio. Aniversario de la Conquista de Valencia. Costumbre de obsequiar á las jóvenes con dulces en dicha ciudad.—**9 á 17.** Fiesta á San Francisco de Borja en Gandía. Trenes económicos y especiales en las líneas V.-A.-T. y combinadas.—**10.** Cumpleaños de S. M. la reina Isabel.—**11.** Verbena á la Virgen del Pilar en la Guindalera (Madrid).—**2 á 12.** Fiesta de Nuestra Señora del Pilar en Zaragoza del 10 al 20. Ferias, corridas de toros, certámenes, carreras de caballos y velocípedos. Trenes baratos para las ferias y especiales para los toros en las líneas del Norte, M.-Z.-A., V.-A.-T. y otras con ellas combinadas.—**13 al 16.** Feria en Guadalajara. Corrida de toros. Trenes baratos por la línea de Madrid á Zaragoza.—**15.** Santa Teresa de Jesús. Grandes fiestas en Avila. Días de la infanta Doña María Teresa.—**18.** Ferias en Torija, Jaca y Mondoñedo.—**20.** Feria en Ateca.—**22.** Feria en Campoo.—**24.** San Rafael. Ferias en Elizondo y Carrión.—**26 á 29.** Feria en Alsasua. Trenes especiales en la línea del Norte.—**28.** Feria en Castellón de la Plana.

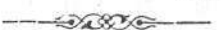
Guía del capitalista. — Este mes celebran sus Juntas generales: Medina del Campo á Zamora y Orense á Vigo; Banco Agrícola (Lugo); Madrid á Villa del Prado (Madrid); Banco Militar y de Comercio (Madrid); Forestal Extremeño (Madrid); Amorevieta, Guernica y Pedernales (Guernica); Banco y Boks de España (Barcelona). Vencen los cupones é intereses de las Compañías y Sociedades: A.-M.-T., M.-Z.-A., T.-B. á Francia, Langreo, Andaluces, San Juan de las Abadesas, Altos Hornos, etc.

Abstinencia de carne en este mes: ninguno.



Tres cosas son dificilísimas: guardar un secreto, aprovechar el tiempo y sufrir con paciencia las injusticias.

Quilón de Esparta
(Extractado de *El Libro de Oro*).



CONSEJOS PARA EL MES DE OCTUBRE

PRECEPTOS HIGIÉNICOS

La índole catarral de las enfermedades es muy decidida en este mes, haciéndose más señalada en el sexo femenino, en los niños, los ancianos y los de temperamento linfático. Entre las enfermedades cutáneas que con más frecuencia se ven en este mes debe contarse la escarlatina. La convalecencia de esta erupcion exige el mayor cuidado. Debe procurarse muy particularmente que no se resfríe el convaleciente, para evitar la hidropesía general, que es la consecuencia inmediata del enfriamiento, sobre todo de la acción del frío húmedo. Se ha elogiado, y con fundados motivos, el uso de la belladona como preservativo de la escarlatina.

Las abundantes lluvias de este mes producen con mucha rapidez setas, alimento cuyo uso ha dado margen á equivocaciones funestas.

Ninguno se embriaga del vino de casa.

TRABAJOS AGRÍCOLAS

Refrán: *En octubre, echa pan y cubre.*

En los campos.—Las siembras tempranas deben hacerse en este tiempo, y las de trigo, pasado el día 30, en cuanto hubiese sazón, á fin de procurarles una buena vegetación invernal, que luego se manifiesta á la primavera por lo mucho que ahijan los cereales. Es época de mucha ocupación para el labrador, que deberá estar muy atento á todo, porque una buena siembra es la mitad de la esperanza de una buena cosecha.

Se acarrean los estiércoles del fondo de los muladares para los trigos, se esparcen y cubren, se pasa el desterronador y se espera la sazón de la siembra.

Se recogen las hojas que van soltando los árboles de las alamedas y se mezclan con paja; aun se deshojan las que quedan, sin temor, para aumentar las provisiones de invierno, ó para ayudar á los ganados mientras llega la oportunidad de llevarlos á los prados. Dan su último corte los prados artificiales, que se dejan crecer sin miedo hasta fin de mes, beneficiando con su producto á los animales que más se estiman. Los avellanos, castaños, nogales y los árboles más tardíos dan su fruto, y se arrancan los últimos patatares y melonares.

En este mes florece la numerosa colección de asteres, y al final del mes algún crisantemo. Las dalias suelen conservarse bien hasta fines de mes, si los hielos no las destruyen; igualmente sucede con los flox, petunias, tagetes, cinias, etc.

Pueden sembrarse los guisantes de olor, adormidera, amapola, espuela, etc., y puede esquejarse el botón de plata.

En la huerta.—Se continúan beneficiando sus productos y fomentando las plantas repicadas, para que se robustezcan antes de los hielos; se aporcan cardos, apios y escarolas, y se cubren las esparragueras con mantillo y encima estiércol caliente, formando buena cama. Si hubiere árboles frutales, se benefician con mantillo y abonos, aun más ricos, si hubiere proporción, enterrándolos en torno á la posible profundidad. Los más delicados y estimables se deshojan, á fin de que no les cojan en savia las heladas y su madera tenga lugar de sazonarse. Por fin se riega poco y de mañana.

En los prados se da el último riego si no hubiese llovido, y se los deja brotar libremente hasta últimos de mes.

Con los ganados.—Se llevan desde el principio los cerdos á la montanera; se destetan los terneros, potros y muletas en lo corriente del mes, y se atiende á las ovejas, para que el parto, ya próximo, las coja bien mantenidas, sin exceso de obesidad.

Se empieza á cebar las ocas y demás aves acuáticas, mezclando á su cebo polvo de carbón si se quiere dar extraordinario desarrollo á sus entrañas y principalmente al hígado; y cuando estuvieren muy gordas, se las mata y ponen en conserva en su propia manteca las carnes bien rehogadas.

Se ponen en ceba también las vacas ó novillos de tres á cuatro años que se quieran acecinar ó con cuyas carnes se quiera hacer chacina. Deben estar cebados ya los cerdos puestos á engordar en principios de agosto, y todo el ganado viejo de la misma clase de que se quiera hacer manteca.

Deben prepararse las majadas para recibir los ganados; transportar las pajas y forrajes que pudieran ser precisos, volviendo con la leña del monte necesaria para el invierno ó bien con los restos de los muladares y la tierra del fondo para los trigos.

En casa.—Empiezan las veladas y la época de preparar las hilazas para trabajarlas durante las noches de invierno; se da la última vuelta, con tiempo seco y apacible, á los granos y semillas, poniendo en almacenes de conserva las legumbres ó menestras de toda clase, y se preparan las cuadras y establos para recibir los ganados; todo en cuanto el tiempo refresque ó la tierra se humedezca, de modo que pueda perjudicarla el rehuello de los ganados.

GASTRONOMÍA

Esta es la época mejor para los asados.

El otoño nos vuelve los mariscos y pescados con grande abundancia; las ostras empiezan á tener todas las cualidades que el desove les había hecho perder.

En los bosques y en los llanos todo se encuentra perfecto; la caza, alcanzando su estimación, no deja nada que desear.

Las aves de corral, por otra parte, rinden su tributo, cuya abundancia igualará á su calidad hasta el Carnaval, y suplirá, unida á las carnes, todo lo que las huertas nos proporcionaron en los meses del estío, que estará ya completamente agotado. Asimismo, la caza alcanza por ahora su mayor estima.

Se matan los puercos cebados en los meses anteriores, de donde resulta la preparación de los jamones, del tocino salado, chorizos y salchichas para el invierno.

Las velas se fabrican en todo tiempo; pero las mejores son las que se preparan desde octubre hasta marzo, sea porque el sebo es mejor entonces ó porque el frío favorece su confección.

Carnes.—Vaca, ternera y carnero.

Caza.—Liebres, conejos, ánades, perdices, faisanes, becadas y gallinetas.

Aves de corral.—Gallinas, pavos, pichones, patos, gansos y pollos.

Pescados de mar.—Lenguados, merluza, etc.

Pescados de agua dulce.—Carpa, sollo, tenca, loinas.

Mariscos.—Langostas, ostras, almejas.

Legumbres.—Berzas, cardos, espinacas, ensaladas de todas clases, zanahorias y patatas.

Frutas.—Manzanas, peras, nueces, avellanas, uvas, castañas y nísperos.

RECETAS ÚTILES

La sed.

(Véase pág. 158.)

El procedimiento es bueno y hoy se emplea mucho; sin embargo, puede reemplazarse con sorbos repetidos. Generalmente apaga la sed por completo beber en una hora el contenido de un vaso, y también se la combate eficacísimamente haciendo gárgaras de agua fresca combinada con ácido bórico, ó bien que contenga un gramo de oxalato de potasa (sal de acederas) por litro. Esta *solución también puede absorberse como bebida* refrescante.

Hacen mal los que beben agua con hielo, porque éste contiene con suma frecuencia microbios patógenos, y es mucho mejor contentarse con refrescar el agua, rodeando exteriormente de hielo el jarro; además, las bebidas muy frías producen una transpiración también muy enérgica y hasta ciertas alteraciones en la circulación, á veces peligrosas; obsérvese, si no, que cuando una persona bebe un vaso de agua helada palidece notablemente; por otra parte, la sensación de sed vuelve en seguida que se han absorbido los líquidos *muy fríos*.

El agua á la temperatura de 12 grados es suficientemente fresca, y la de los pozos sólo tiene 10; de manera que parece helada.

Por último, como bebidas refrescantes es preferible elegir *los líquidos acidulados ó amargos;* por ejemplo, una decocción de café con licores alcoholizados, cervezas, vinos, etc. Mas lo importante en todo esto es reducir al *minimum* el líquido absorbido: beber muy poco y á menudo, por medio de sorbos repetidos y con intervalos tan largos como sea posible. Este es el medio seguro y el menos peligroso de apagar la sed más ardiente.

PARVILLE.

Contra el mareo.

Enfermedad poco grave, pero molesta, el mareo es reputado incurable. Hay, no obstante, un específico que cura rápidamente y sin excepciones el mareo y lo previene cuando es tomado antes del embarque. La Pelagine ha dado, en efecto, resultados *completos* en la mayoría de los casos, y proporciona un alivio indudable para los demás. La Pelagine es agradable al paladar y se toma sola. Una dosis una ó dos horas antes del embarque, y otra al mismo tiempo del embarque *como preventivo. De venta en casi todos los puertos* de mar, á bordo de los principales transatlánticos, y en París, en casa de Mr. E. Fournier, farmacia, 114, rue de Provence, París.

Precio en París, 5 francos y 5 francos, y á bordo, 6 francos y 4 francos.

La vejez y la maternidad son una especie de sacerdocio de la naturaleza.

(Extractado de *El Libro de Oro.*)

(1897) OCTUBRE (10.° mes), 31 días.

40.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 2 m. / Por la tarde, 3 m.

1. Viernes. 274-91. ● *nueva*. El día dura 11h,47'. San Remigio, obispo.
1872. Inauguración de la nueva Universidad de Barcelona.

2. Sábado. 275-90. ● *nueva*. El día dura 11h,44'. San Saturio, patrón de Soria.
1700. Testamento de Carlos II de España en favor de Felipe de Anjou.

3. Domingo. 276-89. ☽ *crec*. El día dura 11h,42'. Nuestra Señora del Rosario.
1568. Muere Isabel de Valois, tercera esposa de Felipe II de España.

EL TIEMPO — OBSERVACIONES PERSONALES. Estado del cielo.	TERMOM.º Mín.ª	TERMOM.º Máx.ª	BARÓMETRO

(1897) OCTUBRE (10.° mes), 31 días.

40.ª Semana. Del 1 al 3.

Recomendamos **La Margarita en Loeches.** (V. anunc. p. 40 y 41.)		ENTRADAS		SALIDAS	
FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total. . . .				

La letra con sangre entra.

41.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 7 m. / Por la tarde, 11 m. }

EL TIEMPO OBSERVACIONES PERSONALES.			
Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

4. Lunes. 277-88. ☽ *creciente.* El día dura 11h,39'. San Francisco de Asís.
1590. Muere el eminente jurisconsulto francés Santiago Cujas.

5. Martes. 278-87. ☽ *creciente.* El día dura 11h,36'. San Froilán, obispo.
1511. Santísima Liga entre la Santa Sede, España y Venecia.

6. Miércoles. 279-86. ☽ *crec.* El día dura 11h,34'. San Bruno, confesor y fundador.
1072. Asesinato del rey D. Sancho II de Castilla por Bellido Dolfos.

7. Jueves. 280-85. ☽ *creciente.* El día dura 11h,31'. San Marcos, papa.
1571. Batalla naval de Lepanto.

8. Viernes. 281-84. ☽ *crec.* El día dura 11h,29'. Santa Brígida, viuda.
1834. Muere el insigne compositor francés F. Adriano Boieldieu.

9. Sábado. 282-83. ☽ *creciente.* El día dura 11h,26'. San Dionisio Areopagita, obispo.
1390. Muere el rey D. Juan I de Castilla.

10. Domingo. 283-82. Ⓛ *llena.* El día dura 11h,24'. Nuestra Señora del Remedio.
1856. Inauguración del *Teatro de la Zarzuela* en Madrid.

41.ª Semana. Del 4 al 10.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total. . . .				

42.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 7 m. / Por la tarde, 11 m.

RELOJ WALTHAM. (Véase el anuncio, pág. 5.)

EL TIEMPO OBSERVACIONES PERSONALES.			
Estado del cielo.	TERMOM.º Mín.ª	TERMOM.º Máx.ª	BARÓMETRO

11. Lunes. 284-81. ☉ *llena.* El día dura 11h,21'.
San Nicasio, obispo.
1443. Carlos VII de Francia instituye el Parlamento de Tolosa.

12. Martes. 285-80. ☉ *llena.* El día dura 11h,18'.
Ntra. Sra. del Pilar de Zaragoza.
1576. Muere en Ratisbona el emperador Maximiliano II.

13. Miércoles. 286-79. ☉ *llena.* El día dura 11h,16'.
San Fausto, mártir.
1397. Martín el Humano jura guardar los fueros de Aragón y Valencia.

14. Jueves. 287-78. ☉ *llena.* El día dura 11h,13'.
San Calixto I, papa y mártir.
1806. Batalla de Jena, ganada por Napoleón I á los prusianos.

15. Viernes. 288-77. ☉ *llena.* El día dura 11h,11'.
Santa Teresa de Jesús.
1591. Muere el papa Gregorio XIV.

16. Sábado. 289-76. ☉ *llena.* El día dura 11h,8'.
San Galo, abad.
1796. Formación de la República cispadana.

17. Domingo. 290-75. ☉ *llena.* El día dura 11h,6'.
Santa Eduvigis, viuda.
1147. Toma de Almería por el rey D. Alfonso VII.

A quien dan en qué oscoger le dan en qué entender.

42.ª Semana. Del 11 al 17.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total.				

43.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 7 m. / Por la tarde, 10 m.

EL TIEMPO
OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	Termóm.º Mín.ª	Termóm.º Máx.ª	Barómetro

18. Lunes. 291-74. ☾ *meng.* El día dura 11h,3'.
San Lucas, evangelista.
1893. Muere el eminente compositor Carlos Gounod.

19. Martes. 292-73. ☾ *meng.* El día dura 11h,1'.
San Pedro Alcántara, confesor.
1826. Muere el famoso actor trágico Francisco José Talma.

20. Miércoles. 293-72. ☾ *meng.* El día dura 10h,58'.
San Juan Cancio, presbítero.
1819. Casamiento de Fernando VII con María Josefa Amalia de Sajonia.

21. Jueves. 294-71. ☾ *meng.* El día dura 10h,56'.
Santa Úrsula, virgen.
1805. Combate naval de Trafalgar.

22. Viernes. 295-70. ☾ *meng.* El día dura 10h,54'.
Santa María Salomé, viuda.
1803. Tratado de neutralidad entre España y Francia.

23. Sábado. 296-69. ☾ *meng.* El día dura 10h,51'.
San Pedro Pascual, obispo.
1520. Coronación del emperador Carlos V en Aquisgrán.

24. Domingo. 297-68. ☾ *meng.* El día dura 10h,49'.
San Rafael, arcángel.
996. Muere Hugo Capeto, rey de los Francos.

Más vale pájaro en mano que buitre volando.

43.ª Semana. Del 18 al 24.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total. . . .				

44.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 8 m. / Por la tarde, 9 m. }

RELOJ WALTHAM. (Véase el anuncio, pág. 5.)

EL TIEMPO — OBSERVACIONES PERSONALES			
Estado del cielo.	TERMÓM.º Máx.ª	TERMÓM.º Mín.ª	BARÓMETRO

25. Lunes. 298-67. nueva. El día dura 10h,46'. San Crisanto, mártir.
1826. Muere el célebre alienista francés Felipe Pinel.

26. Martes. 299-66. nueva. El día dura 10h,43'. San Evaristo, papa.
1795. Ultima sesión de la Convencion nacional francesa.

27. Miércoles. 300-65. nueva. El día dura 10h,41'. San Vicente, mártir.
1827. Estreno de la ópera *Il Pirata*, de Bellini, en Milán.

28. Jueves. 301-64. nueva. El día dura 10h,39'. San Simón, apóstol.
1807. Arresto del príncipe de Asturias (Fernando VII) en el Escorial.

29. Viernes. 302-63. nueva. El día dura 10h,36'. San Narciso, obispo.
1836. Trasládase la Universidad de Alcalá á Madrid.

30. Sábado. 303-62. nueva. El día dura 10h,34'. San Claudio, mártir.
1340. Batalla del Salado.

31. Domingo. 304-61. nueva. El día dura 10h,32'. San Quintin, mártir.
1861. Convenio de Londres entre España, Inglaterra y Francia.

Cuando una puerta se cierra ciento se abren.

44.ª Semana. Del 25 al 31.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total.....				

LOS EVANGELIOS DE TODOS LOS DOMINGOS DEL MES

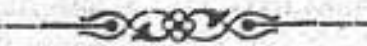
El 7 de Noviembre: *Dad al César lo que es del César y á Dios lo que es de Dios* (S. Mateo, cap. XXII, v. 15).
El 14 de Noviembre: *Jesús resucita á la hija de un príncipe* (S. Mateo, cap. IX, v. 18).
El 21 de Noviembre: *Jesús anuncia el fin del mundo* (S. Mateo, cap. XXIV, v. 15).
El 28 de Noviembre: *Cuando ya empieza á brotar de sí el fruto de la higuera conocéis que está cerca el verano* (S. Lucas, cap. XXI, v. 25).

MEMENTO

Día 1.º Desde esta fecha abona el Banco de España, con el descuento á razón de 4 ½ por 100 anual, los intereses y cupones de la Deuda amortizable, vencederos en 1.º de enero. También abona, con la bonificación correspondiente é igual descuento, el Exterior y las Cubas viejas y nuevas. *Todos los Santos.* Visita á los cementerios.—**1 al 5.**—Feria llamada de «Todos los Santos» en Potes (Santander).—**2.** La Conmemoración de los fieles difuntos; este día celebra tres misas cada sacerdote. Ferias en Caspe y Peralta de la Sal.—**8.** Feria en Urroz.—**10.** Ferias en Estella, Arándiga, Lascuarre, Puebla de Castro y Murviedro.—**11.** San Martín. Gran tirada de ánades en la Albufera (Valencia).—**12.** Feria en Plasencia, Milmarcos y Orihuela. Cumpleaños de la infanta D.ª María Teresa.—**16.** Feria en Naval.—**18.** Feria en Biescas.—**19.** Feria en Montalbán. Días de S. M. la Reina D.ª Isabel é infanta Isabel.—**20.** Feria en Elche.—**25.** Santa Catalina. Segunda tirada de ánades en la Albufera de Valencia. Feria en Castrogeriz y Ariza.—**27.** Se cierran las velaciones.—**28.** Primer domingo de Adviento.—**30.** Ferias en Medellín, Turégano, Baeza y Huesca. Publicación de la Bula en Madrid.

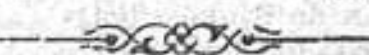
Guía del capitalista. — Celebra Junta general la Sociedad «Central Catalana».

Días de abstinencia de carne, no hay ninguno en este mes.



No todos pueden predicar con la palabra; pero con el ejemplo todos, y quizá con mayor fruto.

JUAN CRISÓSTOMO (SAN).
(Extractado de *El Libro de Oro.*)



CONSEJOS PARA EL MES DE NOVIEMBRE

PRECEPTOS HIGIÉNICOS

Matices poco señalados distinguen las enfermedades de este mes de las que se observan en el anterior. Los reumas, los dolores nerviosos y las pertinaces intermitentes son los que se presentan con igual frecuencia. A los reumáticos aconsejamos el uso de la lana en contacto con la piel; para que este medio produzca todos sus buenos efectos, es preciso que se extienda á toda la superficie del cuerpo y que se use constantemente. La sobriedad y la libertad del vientre, sostenida con purgantes suaves, serán también muy útiles á los que son atormentados por los dolores reumáticos y gotosos; repetimos á estos últimos el consejo de ser frugales y de no permanecer en la inacción. Si se necesitasen comprobantes de esta verdad tan sencilla como fecunda, nos los suministrarán los repetidos ejemplos de personas que, habiendo experimentado cambios de fortuna, han visto desaparecer á un tiempo sus comodidades y su gota, sus privaciones y la mejoría ó desaparición de los dolores que caracterizan esta enfermedad.

TRABAJOS AGRÍCOLAS

Refrán: *En llegando á San Andrés, el vino nuevo añejo es.*

En los campos.—Continúa la siembra de los trigos, que debe hacerse á toda prisa, para, en cuanto concluida, descostrar las primeras y facilitar la germinación. El mejor instrumento es el rastrillo de púas, que debe llevarse ligero y aun con alza para que no penetre tanto. La misma atención requieren luego los trigos, sin que importe mucho el deshacer los surcos, á no ser en las tierras demasiado fuertes por arcillosas.

Concluidas estas operaciones, viene la de barbechar ó volver las cañas, empezando por las tierras fuertes; labor que nunca será demasiado intensa, porque los hielos del invierno desmenuzarán los terrones que se formen.

Ábrense también los hoyos para plantar viñas, olivares ú otros árboles el otoño siguiente,

y se plantan los que hubieren de serlo en cuanto caiga la hoja ó antes, cuidando de desmocharlos á la altura conveniente, según sus clases.

En este mes pueden comenzarse á podar los árboles de fruto de pepita que se hallen muy débiles, á fin de que la savia no afluya inútilmente á los vástagos que haya que suprimir. En los viveros pueden irse arrancando las plantas que se crean necesarias para trasplantar á otros puntos; se abonarán los terrenos que hayan quedado desocupados, y se labrarán bien las tierras á fin de repoblarlas en lo sucesivo.

En el presente mes florecen muy pocas plantas bajo el clima de Madrid, no siendo en los invernáculos, pues á campo raso sólo alguna maravilla y crisantemo son los que suelen conservarse si los hielos no son muy fuertes.

Puede sembrarse espuela de caballero, guisantes de olor, azulejos y algunas otras de las que anunciamos en el mes anterior. En cuanto á las especies de árboles, pueden sembrarse los arces, tilos y castaños de Indias.

En casa.—Se preparan los utensilios y dependencias de la matanza, se acelera el engorde de los cebones que se tuvieren; se ponen en conserva las patatas y verduras que se quisieren guardar, y se registran los depósitos que hubiere formados de todas clases, para ver su estado de conservación.

Se registran asimismo las bodegas para sacar los vinos de los lagares, para trasegarlos con las debidas precauciones, añadiendo á los que se viesen demasiado hechos arrope y algunos azumbres de aguardiente y buen vino rancio; á los que se mostrasen espesos y dulzones se les añadirán algunas arrobas de agua, hasta que el eudiómetro ó pesalicor de Baumé marque 10°, y algún celemín de malta ó cebada germinada.

Es tiempo excelente para hacer manteca de leche y salarla, para hacer cerveza y licores de todas clases, para embotellar los vinos añejos bien conservados, enterrando las botellas boca abajo en arena, y para acecinar carnes.

Debe tenerse presente que las conservas de frutas en botellas sirven en invierno para adornar y guarnecer los flanes ó tortas de frutas y para servirlas en compoteras.

Este mes es el propio para hacer toda clase de licores.

En la huerta.—Se sigue cuidando de las verduras repicadas; se aporcan los apios, cardos y escarolas; se cosechan las remolachas, zanahorias y raíces carnosas de todas clases que hubiere en la tierra, y después de oreadas á cubierto se ponen en almacenes de conserva. Se cubren con un manto de estiércol las esparragueras y demás plantas que á la primavera hayan de brotar de sus raíces, y se defienden con toda clase de abrigos, así como también las fresas y alcachofas, los repollos, coliflores y plantas que van creciendo y han de formar las provisiones de invierno. Las de esta clase, que han llegado á completa sazón, se arrancan con todas sus raíces y hojas, y se ponen en depósitos de conserva, tanto para la venta y el consumo como para suministrar alimentos á los animales más apreciados.

En los prados.—Se ponen en ellos los ganados para aprovechar la otoñada, dejando pasar el rocío de las mañanas, destinando los más abrigados y abundantes para los potros, terneros y muletas recién destetadas.

Las ovejas van pariendo, y si hay proporción se tendrán en prados abrigados y bien provistos, para poder poner á cubierto á las paridas con sus crías, donde se retendrán los corderillos durante los ocho primeros días, llevando las ovejas una ó dos veces, durante el día, para que mamen. Si hubiera necesidad de ahijar, lo que tenemos por excusado cuando las madres están bien mantenidas, se hará como saben todos, y aun bastará el que los corderillos mamen de sus nodrizas dos ó tres veces cuando éstas estuvieren bien cargadas, echando á los primeros algún poco de sal molida para que los laman y acaricien.

Se aprestan definitivamente las majadas; se recogen en los días primeros del mes todas las bellotas que sea posible, para completar, si fuere preciso, la ceba de los cerdos de montanera y los que en casa se tuvieren, y se llevan al monte las manadas de los camperos hacia los días 12 ó 15 del mes, para que aprovechen los despojos de los cebones.

Se ponen en ceba los pavos y capones; se continúa la de las ocas y demás aves acuáticas, y se aumenta la comida de las gallinas, dándolas gusanos además del pienso ordinario, para que se repongan de la muda y preparen para una abundante producción.

Se recogen las abejas al invernadero, se registran las colmenas para ver el estado de sus almacenes y se les ponen las subrecubiertas de abrigo en cuanto hayan pasado los buenos días de la estación.

GASTRONOMÍA

Carnes.—Vaca, ternera, carnero.
Caza.—Liebre, conejo, ánade, perdiz, faisán, becadas y gallinetas.
Aves de corral.—Gallina, pavo, pichones, pato, ganso.
Pescados de mar.—Lenguados, merluza.
Pescados de agua dulce.—Carpa, tenca, percas, sollo, barbos.
Mariscos.—Ostras, langosta, almejas.
Legumbres.—Berzas, coliflores, alcachofas, cardos, apio, ensaladas, nabos, zanahorias.
Frutas.—Manzanas, peras, uvas, nísperos, avellanas, castañas.

Una botella S.t Léger en cada comida.

Unicamente el hombre de talento reconoce que hay otros que también lo tienen. Las vulgaridades creen buenamente que todo es vulgo.

Pascal (Extractado de *El Libro de Oro*).

RECETAS UTILES

Lo útil.

Los viajeros, cazadores, excursionistas, etc., procurarán llevar consigo á mano, ocupando poco espacio, un surtido médico completo que permita acudir á tiempo en cualquier accidente desgraciado, por grave que sea, hasta la llegada de un médico.

El *necessaire Pausodun* contiene todo lo indispensable para satisfacer á este desiderátum; lo necesario para efectuar una cura antiséptica completa, y su forma de licores, soluciones concentradas en frascos graduados para combatir el cansancio material é intelectual, un enfriamiento, la fiebre, una indisposición del estómago ó del intestino, una hemorragia, aun arterial, y las picaduras ó mordeduras venenosas. *Necessaire* número 1, 26 objetos, para cazadores, viajeros y excursionistas, 45 francos; núm. 1 duplicado, 50 francos, para biciclistas; núm. 2, 40 objetos, para viajes de familia y estaciones de verano, 65 francos; *necessaire* de bolsillo, conteniendo 17 objetos; *necessaire* de bolsillo núm. 1, conteniendo 24 objetos. 25 francos; *necessaires* núms. 0 y 1, conteniendo los mismos objetos, 22,50 á 32 francos.

El agua de *Pougues* es el remedio por excelencia contra el mal de piedra.

RECREACIONES CIENTÍFICAS

La tarjeta y el duro.

Poned en el índice de la mano derecha, dirigida verticalmente hacia arriba, una tarjeta de visita; sobre ésta colocad una moneda de plata de 5 pesetas ó una pieza de 10 céntimos, y proponed quitar la tarjeta sin tocar á la moneda. Para ello daréis con la mano derecha un papirotazo algo fuerte á la tarjeta, la cual vuela á lo lejos, dejando inmóvil la moneda sobre el dedo índice. Es preciso tener cuidado de dar el papirotazo bien horizontalmente, en el plano mismo de la tarjeta.

Cortar una manzana á través de un pañuelo sin cortar este último.

Se pone la manzana dentro de un pañuelo colgado de un bramante. Se coge un sable ó un cuchillo fuerte. Conviene que el filo de la hoja sea poco agudo. Pero cuanto más *pulimentada* y cortante sea la hoja, mejor servirá; es preciso dar el golpe *sin serrar*, y perpendicularmente en el punto de suspensión; si la hoja es algo gruesa la manzana salta ligeramente, y durante este tiempo el pañuelo penetra con la hoja sin quedar cortado.

El sifón.

Córtese una tira de paño, empápese en agua y dispóngase luego de manera que moje en dos copas situadas á diferente altura; si la copa superior está llena de agua, al cabo de una hora todo este líquido habrá pasado á la copa inferior, haciendo aquí de sifón, por un efecto de capilaridad, la tirita de paño.

En lugar de paño puede utilizarse cualquiera otro cuerpo poroso, por ejemplo, un vellón de lana. El tallo de la flor de un ramo, convenientemente encorvado, forma también un excelente sifón.

Equilibrio de un juego de dominó.

Se trata de hacer que se sostenga un juego completo de dominó sobre una sola ficha puesta de canto. Para facilitar la construcción se empieza por poner tres fichas de canto y por fundar la construcción sobre una base sólida, poniendo la primera ficha horizontal sobre tres apoyos. Cuando el edificio está concluído se retiran delicadamente las dos fichas que habían servido de sostén á derecha é izquierda, y se colocan con delicadeza en la parte superior del frágil monumento. El equilibrio subsiste mientras la vertical bajada desde el centro de gravedad del sistema pase por la base de sustentación de la ficha inferior.

Es preciso operar sobre una mesa bien horizontal y con las convenientes cuñas entre ella y el suelo.

Brasa incandescente sobre la muselina.

Tómese una bola de cobre de $0^m,07$ á $0^m,08$ de diámetro, tal como las que se encuentran en la terminación de los pasamanos de escalera, y envuélvase en muselina ó en un pañuelo fino de batista. Envuelta ya la bola metálica, póngase encima una brasa roja ardiente, y continuará quemándose sin que la muselina ó el pañuelo se quemen ni se estropeen. Esto consiste en que el metal, excelente conductor del calórico, absórbe todo el calor desarrollado por la combustión del carbón, y el pañuelo no toma casi nada de este calor, permaneciendo durante la experiencia á una temperatura inferior á aquella en que se pudiera deteriorar.

Quemar gas á través de un pañuelo.

Se coge un pañuelo de batista y se envuelve con él un mechero para gas de cobre metálico. Es indispensable que el mechero sea de metal. Se abre la llave y se inflama el gas, que arde encima del pañuelo sin deteriorarlo. Para que esta experiencia resulte bien es preciso que el pañuelo se adhiera por completo y no haga pliegues sobre el mechero de metal; es útil atarlo con ayuda de un alambre fino de cobre.

El metal del portaplumas.

Otra manera fácil de poner en evidencia la conductibilidad de los metales para el calórico. Se toma un portaplumas de madera con armadura de metal y se pega un pedazo de papel, parte en la madera y parte en el metal. Se calienta la parte pegada encima de una lámpara de espíritu de vino: el papel se carboniza y se vuelve negro en el punto donde se adhiere al cuerpo mal conductor del calórico, y permanecerá in-

Quien bien quiere, bien obedece.

tacto, conservando su color blanco, por el contrario, donde se halla en contacto con el metal.

Los metales nos parecen fríos cuando ponemos la mano encima de ellos, pues por su conductibilidad quitan calor á nuestra mano; no se advierte un efecto semejante al tocar la madera ó la lana.

Una cuchara de plata se calienta cuando se sumerge en una taza de café hirviendo, pero no sucede lo mismo con una cuchara de marfil ó de madera.

Atravesar una masa de hielo con un alambre sin cortarla.

Se coloca una gran masa de esta sustancia entre dos sillas de hierro ó cualquier otro sostén: sobre el vano de la masa de hielo se echa una ondilla de alambre, de la que pende una pesa de 5 kilogramos. El alambre penetra poco á poco en la *masa helada, y pasadas dos horas próximamente* la ha atravesado por completo, cayendo al suelo la pesa con la ondilla.

¿Qué ha sido de la masa de hielo? Esta queda intacta, formando como antes una sola pieza. A medida que el alambre penetra en la masa de hielo, la hendidura que abre vuelve á cerrarse en seguida, *soldándose los dos trozos por la recongelación.*

Las copas cantantes.

Se puede mostrar la generación de la gama ó escala musical cortando unas tablitas de madera, de diferentes tamaños, y dejándolas caer sucesivamente sobre una mesa: los sonidos que producen son diferentes, según el tamaño de las tablitas. El mismo efecto puede obtenerse mucho mejor con unas copas más ó menos llenas de agua: golpeando en éstas con una varita producen un sonido capaz de modificarse, aumentando ó disminuyendo la cantidad de agua que contengan, y si el operador está dotado de un oído músico, puede obtener por tanteo una verdadera escala con siete de estas copas, cada una de las cuales dará su nota, y hasta podrá conseguir por este procedimiento tocar un trozo ó pieza musical.

Los vasos cantantes producen un sonido argentino, generalmente muy puro.

También se puede hacer que emita un sonido agudo una copa llena de agua, frotando el borde de su boca con un dedo mojado. El sonido es en extremo agudo.

Los huevos grabados.

Hace ya algún tiempo, un mercader ambulante por calles y plazas vendía cáscaras de huevo sobre las cuales se veían grabados nombres, flores, lemas ó anuncios, etc. El arte de grabar sobre la cáscara de los huevos nos recuerda un hecho histórico, tan curioso como poco conocido.

En agosto de 1808, durante la guerra de España, encontróse en la iglesia patriarcal de Lisboa un huevo en cuya cáscara se anunciaba el próximo exterminio de los franceses. El hecho produjo gran efervescencia en la supersticiosa población portuguesa, y casi llegó á producir un levantamiento. Para calmar los ánimos, apeló el comandante francés á la siguiente ingeniosa estratagema: hizo grabar sobre otros huevos el mentís de la anterior predicción y mandólos distribuir á millares por la ciudad. Profundamente maravillados los portugueses no sabían qué pensar, pues millares de huevos desmentían la profecía grabada sobre uno solo, y era natural que millares de milagros se impusieran á uno. Pocos días después mandó fijar anuncios en las esquinas, publicando la manera de reproducir el milagro. He aquí el procedimiento: Escríbese ó dibújase sobre la cáscara *del huevo* con cera, barniz ú otra sustancia grasienta, como sebo, y se le sumerge después en un ácido poco fuerte, por ejemplo, vinagre, ácido clorhídrico muy diluido, agua fuerte *de grabar, etc. Las partes de la cáscara no protegidas* por el cuerpo aislador son atacadas, descompuestas y disueltas por el ácido, quedando de relieve la escritura ó dibujo. Aunque este procedimiento no presenta dificultad alguna, conviene, sin embargo, tomar precauciones, á fin de asegurar el éxito desde el primer ensayo.

Como generalmente se hace el grabado sobre huevos vacíos para conservarlos sin alteración, es preciso, antes de sumergirlos en el ácido, tapar con cera los orificios hechos en los extremos para vaciarlos. Además, como ya vacíos son sumamente ligeros, es necesario también mantenerlos dentro del ácido por medio de un hilo fijo á un peso ó arrollado al extremo de una *varilla* de vidrio.

Si el ácido está muy diluído, debe prolongarse la operación para que los resultados sean mejores: dos ó tres horas bastarán, por lo general, para obtener caracteres ó rasgos bien marcados.

Vemos, pues, que el arte de grabar sobre huevos es cosa muy sencilla, y que de la categoría de milagro ó brujería ha pasado á mero experimento de química recreativa.

(Extractado de las *Recreaciones científicas ó la Enseñanza por los juegos*, por Gastón Tissandier.—Un magnífico tomo en 8.º, ilustrado con 267 grabados intercalados en el texto. En rústica, 8 pesetas; en pasta, 9,50.)

Mucho sabe el rato, pero más el gato.

45.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 7 m. / Por la tarde, 7 m. }

EL TIEMPO — OBSERVACIONES PERSONALES.			
Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

1. Lunes. 305-60. ☽ *creciente.* El día dura 10h,28'.
Todos los Santos.
1700. Muere el rey de España Carlos II el *Hechizado.*

2. Martes. 306-59. ☽ *creciente.* El día dura 10h,26'.
La Conmemoración de los difuntos.
1755. Nace María Antonieta de Austria, reina de Francia.

3. Miércoles. 307-58. ☽ *crec.* El día dura 10h,24'.
San Valentín, presbítero.
1873. Muere en Madrid el ilustre orador Antonio de los Ríos Rosas.

4. Jueves. 308-57. ☽ *creciente.* El día dura 10h,22'.
San Carlos Borromeo.
1794. Toma y saqueo de Praga por los rusos.

5. Viernes. 309-56. ☽ *creciente.* El día dura 10h,20'.
San Zacarías, profeta.
1854. Batalla de Inkermann; derrota de los rusos.

6. Sábado. 310-55. ☽ *creciente.* El día dura 10h,18'.
San Severo, obispo.
1793. Ejecución del duque de Orleans, Felipe Igualdad.

7. Domingo. 311-54. ☽ *crec.* El día dura 10h,16'.
San Antonio, mártir.
1659. Tratado de los Pirineos entre España y Francia.

A la res vieja alivia la reja.

45.ª Semana. Del 1 al 7

 (V. anunc. p. 10 y 11.)

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total. . . .				

46.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 8 m. / Por la tarde, 8 m.

8. Lunes. 312-53. ☽ *creciente*. El día dura 10h,13'. San Severo, mártir.
1517. Muere en Roa el cardenal Ximénez de Cisneros.

9. Martes. 313-52. Ⓣ *llena*. El día dura 10h,11'. San Teodoro, mártir.
1729. Paz de Sevilla entre España, Francia é Inglaterra.

10. Miércoles. 314-51. Ⓣ *llena*. El día dura 10h,9'. San Andrés Avelino, confesor.
1786. Nace en Valencia el célebre filólogo Vicente Salvá.

11. Jueves. 315-50. Ⓣ *llena*. El día dura 10h,7'. San Martín, obispo.
1794. Clausura del Club de los Jacobinos

12. Viernes. 316-49. Ⓣ *llena* El día dura 10h,5'. San Martín, papa y mártir.
1437. Solemne entrada del rey Carlos VII de Francia en París.

13. Sábado. 317-48. Ⓣ *llena*. El día dura 10h,3'. San Eugenio III, arzobispo.
1863. Muere en Passy el eminente compositor Joaquín Rossini.

14. Domingo. 318-47. Ⓣ *llena*. El día dura 9h,59'. El Patrocinio de Nuestra Señora.
1832. Muere el célebre economista francés Juan B. Say.

EL TIEMPO — OBSERVACIONES PERSONALES.			
Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

Del rico es dar remedio y del viejo consejo.

46.ª Semana. Del 8 al 14

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total.				

47.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 8 m. / Por la tarde, 4 m.

EL TIEMPO — OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	Termóm.° Mín.ª	Termóm.° Máx.ª	BARÓMETRO

15. Lunes. 319-46. ◯ *llena.* El día dura 9h,58'.
San Eugenio I, arzobispo.
1848. Asesinato del conde Rossi, ministro de Pío IX.

16. Martes. 320-45. ◯ *llena.* El día dura 9h,57'.
San Rufino, mártir.
1276. Coronación del rey D. Pedro III de Aragon.

17. Miércoles. 321-44. ☾ *meng.* El día dura 9h,55'.
Santa Gertrudis, virgen.
1866. Estreno de la ópera *Mignón*, de Thomas, en París.

18. Jueves. 322-43. ☾ *meng.* El día dura 9h,53'.
San Máximo, obispo.
1738. Tratado de Viena entre España, Francia, Austria y Cerdeña.

19. Viernes. 323-42. ☾ *meng.* El día dura 9h,51'.
Santa Isabel, reina.
1850. Inauguración del Teatro Real de Madrid.

20. Sábado. 324-41. ☾ *meng.* El día dura 9h,49.
San Félix de Valois, confesor.
1497. Vasco de Gama dobla el Cabo de Buena Esperanza.

21. Domingo. 325-40. ☾ *meng.* El día dura 9h,47'.
La Presentación de Nuestra Señora.
1806. Napoleón I decreta el bloqueo continental.

Quien sirve no es libre.

(1897) NOVIEMBRE (11.° mes), 30 días.

47.ª Semana. Del 15 al 21.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total. . . .				

48.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 8 m. / Por la tarde, 4 m.

RELOJ WALTHAM. (Véase el anuncio, pág. 5.)

EL TIEMPO OBSERVACIONES PERSONALES.			
Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

22. Lunes. 326-39. ☾ *meng.* El día dura 9h,45'. Santa Cecilia, virgen.
1458. Solemne entrada del rey D. Juan II de Aragón en Barcelona.

23. Martes. 327-38. ☾ *meng.* El día dura 9h,44'. San Clemente, papa.
1248. Toma de Sevilla por el rey D. Fernando III el *Santo.*

24. Miércoles. 328-37. ● *nueva.* El día dura 9h,42'. San Juan de la Cruz.
1700. Felipe V es proclamado rey de España en Madrid.

25. Jueves. 329-36. ● *nueva.* El día dura 9h,41'. Santa Catalina, virgen.
1096. Toma de Huesca por el rey D. Pedro I de Aragón.

26. Viernes. 330-35. ● *nueva.* El día dura 9h,39'. Los Desposorios de Nuestra Señora.
1504. Muere en Medina del Campo la reina Doña Isabel I la *Católica.*

27. Sábado. 331-34. ● *nueva.* El día dura 9h,38'. San Facundo, mártir.
1894. Muere el erudito historiador Victor Duruy.

28. Domingo. 332-33. ● *nueva.* El día dura 9h,36'. San Gregorio III, papa.
1806. Entrada triunfal de Murat en Varsovia.

No hay secreto que tarde ó temprano no sea descubierto.

48.ª Semana. Del 22 al 28.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total.				

49.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 1 m. / Por la tarde, 0 m.

EL TIEMPO

OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	TERMÓM.° Mín.ª	TERMÓM.° Máx.ª	BARÓMETRO

29. Lunes. 333-32. ● *nueva.* El día dura 9h,33'. San Saturnino, obispo.

1868. Muere el célebre jurisconsulto francés Pedro A. Berryer.

30. Martes. 334-31. ● *nueva.* El día dura 9h,32'. San Andrés, apóstol.

1807. Entrada del ejército francés en Lisboa.

RECREACIONES CIENTÍFICAS

Por Gastón Tissandier, redactor en jefe del periódico científico *La Nature.*

(Véase pág. 174.)

El matraz de vidrio lleno de agua.

Un matraz de vidrio constituye un excelente microscopio. Basta al efecto llenarle de agua clara y muy cristalina, tapándole luego con un corcho. Para instalar ó presentar el objeto que se haya de analizar, arróllase al cuello del matraz un alambre, de modo que uno de los cabos quede libre, formando un arco igual próximamente á un cuarto de círculo y siguiendo la curvatura del cuerpo del matraz, pero apartado de éste, de manera que la punta venga á parar próximamente á la altura del foco luminoso. Los objetos allí colocados se ven entonces con un aumento de algunos diámetros: si es una mosca, por ejemplo, lo que se fija en la punta del alambre, y se la examina al través del globo de vidrio, aparece mucho más grande. Este sencillo aparato puede servir también para aumentar la intensidad de una luz que sea débil, cual la de una bujía.

Si sobre una mesa se expone á los rayos del sol una botella llena de agua, y al propio tiempo se coloca la cabeza de una cerilla fosfórica en la parte más brillante de la *cáustica* formada por los rayos refractados, el fósforo no tardará en encenderse. El experimento sale bien aunque sea en el mes de octubre; mucho mejor en los meses del estío, en que el sol calienta mucho más.

Las botellas de agua puestas durante el verano en circunstancias á propósito pueden llegar así á ser causa de incendios espontáneos. He aquí un hecho auténtico que nos ha comunicado un testigo digno de crédito: «En el mes de junio de 1886, entre once y doce de la mañana, estaba yo almorzando en una modesta posada de la aldea de Ougney (Jura). La ventana estaba abierta y el sol daba de lleno sobre una parte de la mesa, en la cual había una botella de forma esférica llena de agua. De repente vi que el mantel humeaba y ardía; la botella funcionaba como una lente, y bien pronto se formó en el mantel un agujero del diámetro de una moneda de veinte céntimos. Llamé al posadero para enseñarle el fenómeno; no quiso creer á sus ojos, y entonces corrí ligeramente la botella é hice por combustión un nuevo agujero en el mantel junto al anterior». Esta experiencia podría hacerse inflamando un trozo de yesca.

Hacer que con 2 pesetas se vean 7 pesetas 50 céntimos.

La experiencia de que vamos á hablar á nuestros lectores requiere un vaso de vidrio común, un plato, un poco de agua, una moneda de dos pesetas y una cerilla. Puede presentarse bajo una forma graciosa, y da la solución del asombroso problema siguiente: *Hacer que con 2 pesetas se vean 7 pesetas y 50 céntimos.*

Cójase una moneda de 2 pesetas y póngase en medio de un plato que contenga el agua suficiente para cubrirla. Tómese en seguida un vaso común de beber y vuélvase boca abajo, calentándolo con una cerilla encendida. Cuando el aire interior está caliente, lo cual sucede cuando el cristal empieza á empañarse de vaho, se pone encima de la moneda de 2 pesetas que está en el plato.

El agua asciende un poco dentro del vaso por efecto de la contracción del aire caliente al enfriarse y de la presión atmosférica. Mirad entonces la superficie del líquido, y veréis desdoblarse la moneda por la refracción; distinguiréis la moneda de 2 pesetas, y un poco más abajo aparecerá la imagen de una gran moneda de plata del tamaño de un duro. Mirad, por último, el vaso por arriba, cuyo fondo constituye una lente divergente, que dará una imagen reducida de la moneda de 2 pesetas y del mismo tamaño que una de media peseta—2 pesetas, más 5 pesetas, más 50 céntimos de peseta, dan una suma de 7 pesetas y 50 céntimos.—¡El problema está resuelto!

49.ª Semana. Del 29 al 30.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
	Total.	....	....	....	....

Fabricación del gas del alumbrado.

En un plato de porcelana bien limpio quémese un pedazo de papel del tamaño de la mano. No se necesitará nada más para indicar el fenómeno de la carbonización (la hoja de papel se transforma *en una masa negra*) y de la formación de productos empireumáticos por la acción del calor. Debajo del papel quemado veréis un depósito amarillento, pegajoso á los dedos, formado por «aceite de papel», que se produce al abrigo del contacto del aire por una especie de destilación.

Por medio de una simple pipa de barro de 10 céntimos puede darse idea muy fácilmente de cómo se produce el gas del alumbrado, destilando el carbón de piedra. Se ponen en la pipa, á guisa de tabaco, pedacitos de hulla machacada, y se cierra la abertura con greda ó arcilla, que se deja secar. De este modo tenemos cargada una retorta de la fábrica del gas; basta calentarla poniéndola á fuego de carbón, de manera que el tubo de la pipa sobresalga fuera del hornillo; los gases de la hulla no tardarán en desprenderse por el tubo hueco que los deja salir; pueden inflamarse con una cerilla por la punta del tubo de la pipa, donde producen una llama muy brillante. He aquí una pequeña «fábrica de gas», bien fácil de construir y *hacer funcionar* para demostración.

Si la pipa de barro os parece un objeto demasiado caro, podéis recurrir á un gran pedazo de papel de envolver, y haciendo con él un cucurucho basta para tener una fábrica de gas. Con la mano izquierda se coge el cucurucho por la punta, después de haber practicado un pequeño orificio en el cono de papel hacia su parte superior. Se prende fuego á la base del cucurucho, el cual arde, pero el calor desarrollado por la llama produce además una verdadera destilación en vaso cerrado de las materias orgánicas del papel; los productos empireumáticos y gaseosos se elevan por el cucurucho y salen por el agujero superior, donde se inflaman con ayuda de la cerilla que nos sirvió para producir la combustión del papel.

No hay que advertir que esta experiencia así dispuesta sólo se prolonga algunos segundos; pero por breve que sea su duración, es suficiente para demostrar la manera de producirse el gas del alumbrado por la destilación de las materias orgánicas. Al ejecutarla debe tenerse cuidado con el riesgo de un incendio; por eso conviene operar encima de un enlosado de piedra y lejos de toda materia combustible ó inflamable.

El cristal mágico.

El Sr. Wideman, químico muy distinguido, nos ha comunicado el siguiente procedimiento de grabado, que es verdaderamente extraordinario. A la vez nos remitía un trozo de cristal transparente, como el que se usa para las vidrieras, y en el cual nada absolutamente se distingue, ni aun sometido al examen más minucioso. Pero si lo empañamos, echando sobre él el aliento, al momento aparece una figura, la dibujada por el señor Wideman, que vuelve á desaparecer tan luego se evapora la capa de humedad depositada por el aliento sobre el vidrio. El cristal puede lavarse y enjugarse, pero la figura no deja de aparecer en el momento en que de nuevo se empaña.

He aquí cómo se ha de proceder para obtener este sorprendente resultado: Tómese un trozo de cristal de espejos ó un espejo pequeño, pues no importa que esté azogado ó plateado. En una cápsula de porcelana se pone un poco de espato flúor en polvo, que se humedece con ácido sulfúrico del comercio, formando una especie de papilla bastante líquida para poder escribir con ella sobre el cristal ó trazar los rasgos á voluntad con una pluma de ganso sobre el cristal muy limpio. Se dejan los rasgos ó caracteres trazados durante algunos minutos, bastando por lo general de cinco á diez, y se lava después el cristal con agua clara, enjugándolo en seguida con un lienzo. Así queda preparada la placa, y basta echar el aliento sobre ella para que aparezcan los caracteres dibujados.

Con algunos ensayos se llegará á conocer con exactitud el tiempo que debe permanecer la papilla sobre el cristal para que el grabado quede hecho. Si esta operación previa se prolonga con exceso, el ácido fluorhídrico atacará demasiado al cristal, y en este caso todo lo que se dibuje se notará perfectísimamente aunque el cristal esté bien seco.

LOS EVANGELIOS DE TODOS LOS DOMINGOS DEL MES

El 5 de Diciembre: *Juan, habiendo oido en la prisión las obras de Cristo, le envía dos de sus discípulos* (S. Mateo, cap. XI, v. 2).
El 12 de Diciembre: *Contestación de Juan á los sacerdotes y levitas* (S. Juan, cap. I, v. 19).
El 19 de Diciembre: *Juan predica un bautismo de penitencia por la remisión de los pecados* (S. Lucas, cap. III, v. 1).
El 26 de Diciembre: *Bendito sea el que viene en nombre del Señor* (S. Mateo, cap. XXIII, v. 34).

MEMENTO

Día 1.º Sorteo de los títulos de la Deuda amortizable en el Banco de España.—**1, 3 y 4.** Danse órdenes sagradas (témporas).—**4.** Santa Bárbara, patrona de los artilleros.—**5.** Feria en Trujillo. Segundo domingo de Adviento.—**8.** La Purísima Concepción, patrona de España, día de las Conchas. Feria en Oropesa, Elda y Segorve.—**12.** Tercer domingo de Adviento.—**16.** Nuestra Señora de la Esperanza.—**18.** Feria en la Coruña.—**19.** Cuarto domingo de Adviento.—**20.** Feria en Alcañiz y Barbastro. Cumpleaños de la infanta D.ª Isabel.—**21.** Santo Tomás. Empiezan los regalos y felicitaciones por las pascuas de Navidad.—**23.** Visita general de cárceles.—**24.** Noche Buena. Fiesta del hogar que se celebra en todas las casas, con más ó menos solemnidad, á las doce de la noche. Misa llamada del Gallo.—**25.** *La Natividad de Nuestro Señor.* Una de las fiestas de más resonancia: este día celebra tres misas cada sacerdote.—**28.** Los Santos Inocentes.—**31.** Fin de año.

Guía del capitalista. — Celebran sus Juntas generales las Sociedades siguientes: Unión Franco-Española, Banco de Préstamos y Depósitos (Madrid), Compañía Transatlántica (Barcelona), Gran Hotel Colón (Madrid).

Abstinencia de carne en este mes, el día 24.



A pocos podríamos calificar en la tierra de grandes hombres si no se concediese este título más que á los hombres de bien.

SAND (JORGE).
(Extractado de *El Libro de Oro.*)

CONSEJOS PARA EL MES DE DICIEMBRE

PRECEPTOS HIGIÉNICOS

Más regularidad en los padecimientos, más intensidad en los del pecho, exasperación en los males crónicos, especialmente en los que residen en esta cavidad, manifiestan claramente la acción enérgica del frío húmedo que reina en este mes.

Conocido de todos es el consejo que se da á los propensos á enfermar del pecho, de trasladarse á climas templados; repetimos, sin embargo, este importante consejo, pues las cosas buenas es necesario repetirlas mucho: Todos los recursos de la medicina son ineficaces para contrarrestar la acción enérgica, y sobre todo continua, de un clima desfavorable.

TRABAJOS AGRÍCOLAS

Refrán: *Si recoge la aceituna, hace el labrador fortuna.*

En los campos.—Se recorrerán las siembras, y las que se viesen adelantadas se aricarán inmediatamente, á fin de contener su vigor y abrigar las cepas ó cuello de las plantas; mas si se las viese con demasiada hierba, se echarán antes las ovejas, aricando en seguida sin recelo con el aporcador.

Se continúa alzando los barbechos mientras el tiempo lo permita, sobre todo en las tierras fuertes, y echando abonos y estiércoles en los que se hubieren de sembrar á la primavera. Se abonan asimismo los prados, se rellenan las desigualdades y se reparan las cercas aportilladas.

En la huerta.—Se hacen las camas calientes para las almantas y semilleros; se siembran lechugas tempranas y bercinos en abundancia, para tener de esta provisión en los meses siguientes: se cubren todas las plantas que estén repicadas, rodeándolas de una manta de estiércol, y se empajan los árboles delicados antes de que empiecen las heladas fuertes.

Se siembran al aire libre malpicas, espinacas,

habas, guisantes, lechugas acogolladas y acogolladas largas.

En este mes, los fríos no permiten que haya flores más que en los invernáculos; sin embargo, si el invierno es algo templado, á últimos del mes suelen verse alguna violeta y algún narciso al pie de los muros abrigados.

En las majadas no hay que hacer más que poner una gran cama, aprovechando hojas y toda clase de fusca menuda, cuidando de levantar diariamente las deyecciones húmedas. Se retiran del monte hasta los cerdos camperos, ó se les relega á un extremo donde no puedan hacer mucho daño y estén abrigados; pero conviene darles de comer algo de parte de tarde, para que se vayan criando.

En casa.—Empiezan las matanzas; se acelera el engorde de las aves, dándoles de comer aun de noche, así como también á las gallinas á última hora, y se las trata como de invierno.

Se aprovechan las largas veladas en hilar las telas, hacer cañizos, empajados, cestones y toda clase de utensilios de abrigo, y los días cubiertos ó lluviosos en recomponer toda clase de aperos, en hacer los que se necesiten y proveerse de los que no se tengan. El jefe de la familia, con sus mayorales ó aperadores, se ocupará de formar las cuentas y balance del año, abrir las nuevas y recapacitar sobre los medios que tenga y las mejores combinaciones de una buena explotación de primavera, que complete la ya inaugurada y asegure su éxito.

A los ganados que no estén en ceba se les pone á ración de invierno, que es la mitad casi de la de trabajo ó producción, cuanto baste para mantenerlos en carnes. Se los abriga, aumentando la cama y aun cubriéndolos con mantas; se levantan cuidadosamente las deyecciones húmedas, y se les da de beber agua templada en cuanto es posible, es decir, cual sale de los pozos, fuentes ó aljibes.

GASTRONOMÍA

Como este es el mes de las fiestas, regalos y *reuniones de familia, se hace indispensable una* buena provisión de cuanto dé de sí la estación, principalmente frutas de invierno y golosinas, *pues así lo exigen* las Navidades.

Carnes.—Vaca, ternera, carnero y puerco.

Caza.—Liebre, conejo, ánade, perdiz, pájaros, chochas y gallinetas.

Aves de corral. — Pavos, gallinas, capones, pichones, patos y gansos.

Pescados.— Rodaballo, lenguados, merluza, mero, carpas, anguilas y pececillos.

Mariscos.—Almejas y ostras.

RECREACIONES CIENTÍFICAS

Coloración artificial de las flores.

Hay la costumbre, en las cátedras de química, de patentizar *la acción que algunas sustancias*, y especialmente el ácido sulfuroso, ejercen sobre las materias colorantes de origen vegetal; al efecto se *ponen en contacto*, ó bajo la acción de este gas, unas violetas, é instantáneamente se vuelven blancas. El ácido sulfuroso, por sus propiedades desoxidantes, destruye el color de *un gran número* de flores, tales como las rosas, etc. El experimento se lleva á cabo con gran rapidez por *medio* de un pequeño aparato.

En una pequeña vasija de porcelana se funde azufre, que al contacto del aire se inflama, y combinándose con el oxígeno da origen al ácido sulfuroso. La vasija se cubre con una chimenea cónica, hecha con una hoja delgada de cobre, y en el *orificio* superior se exponen las flores que nos propongamos decolorar. La acción es muy rápida, y bastan algunos segundos para que las rosas, *pensamientos*, violetas, etc., se vuelvan completamente blancos.

Un sabio distinguido, el Sr. Filhol, expuso hace ya algún tiempo ante los miembros de la Asociación científica los resultados que había obtenido sometiendo las flores á la acción de una *mezcla* de éter sulfúrico con algunas gotas de amoníaco, y demostró que bajo la acción de este líquido un gran número de flores de color *violáceo ó rosado* se tornaban de un hermoso color verde muy intenso. Nosotros hemos ejecutado sobre este punto *una serie de experimentos que vamos á resumir* aquí, experimentos que pueden repetirse y continuarse por aquellos de nuestros lectores á quienes *interese este problema.*

Póngase en un vaso éter común, añadiéndole un poco de amoníaco líquido ($\frac{1}{10}$ del volumen próximamente), y en este líquido sumérjanse *las flores que se hayan de someter* al experimento.

Algunas flores cuyo color natural es violáceo ó rosado adquieren *instantáneamente un color* verde muy vivo, que recuerda el aspecto de los verdes del cobre; tales son: el geranio rosa, la vinca-*pervinca violácea, las lilas, las rosas rojas en sus* diversos matices, el alelí de Mahón, el tomillo, la campanilla azul, la fumaria, la vellosilla y el heliotropo. *Otras flores, cuyos colores no son todos* del mismo matiz, los adquieren diferentes por su contacto con el éter amoniacal.

El pétalo superior del guisante de olor se vuelve azul oscuro, mientras el inferior adquiere un color verde pálido. El clavel jaspeado se oscurece, matizándose de verde claro. Las flores de color blanco se tornan amarillas; tales son: la amapola blanca y el *antirrino* jaspeado, que se vuelve amarillo y violáceo oscuro; la rosa blanca, que adquiere un color pajizo; la aguileña, la *cinoglosa, la camelia*, el mirto, la margarita blanca, la flor blanca de la patata, la zanahoria blanca, la madreselva, el haba, la reina de los *prados* y la *digital* blanca; todas estas flores, puestas en contacto con el éter amoniacal, se matizan de amarillo más ó menos oscuro. El *antirrino blanco se convierte* en amarillo y anaranjado oscuro.

En el guisante de olor de color rosáceo el pétalo superior se vuelve azul y el inferior verde pálido; el geranio rosa pasa á ser azul; en la sensitiva, la acción del éter amoniacal recae solamente sobre las manchas rojas, que se vuelven de

un color verde muy oscuro; el antirrino rojo se torna bronceado; en la dielictra, la extremidad blanca se torna amarilla y los pétalos exteriores de color gris metálico. La valeriana se matiza de gris, y la roja amapola pasa á ser violácea muy oscura.

El éter amoniacal no altera el color de las flores amarillas: el botón de oro, la caléndula, el alelí amarillo, etc., conservan su color natural en el seno del líquido; sin embargo, el ciclamén se vuelve amarillo rojizo.

El orden.

El orden es un gran capital, es un elemento tan indispensable para la prosperidad de las casas como para la felicidad de las ciudades y aun también de las naciones.

El orden dentro de las cuentas en una casa es la base principal de la prosperidad. Para facilitar los apuntes se hacen libros especiales, llamados **Agendas de Bufete**. Deben pedirse las de Bailly-Baillière é Hijos, que son las mejores y más económicas.

(1897) DICIEMBRE (12.° mes), 31 días.

49.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 5 m. Por la tarde, 0 m.

EL TIEMPO — OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	TERMÓM.° Mín.ª	TERMÓM.° Máx.ª	BARÓMETRO

1. Miércoles. 335-30. ☽ *crec.* El día dura 9h,31'. Santa Natalia, viuda.
1521. Muere el papa León X (Juan de Médicis).

2. Jueves. 336-29. ☽ *creciente.* El día dura 9h,30'. Santa Bibiana, virgen.
1840. Estrenó de la ópera *La Favorita*, de Donizetti, en París.

3. Viernes. 337-28. ☽ *creciente.* El día dura 9h,29'. San Francisco Javier, confesor.
1842. Bombardeo de Barcelona por el regente Espartero.

4. Sábado. 338-27. ☽ *creciente.* El día dura 9h,28'. Santa Bárbara, virgen.
1642. Muere en París el cardenal de Richelieu.

5. Domingo. 339-26. ☽ *creciente.* El día dura 9h,27'. San Sabas, abad.
1870. Muere el fecundo novelista y dramaturgo Alejandro Dumas (padre).

(1897) DICIEMBRE (12.° mes), 31 días.

49.ª Semana. Del 1 al 5.

Recomendamos **La Margarita en Loeches.** (V. anunc. p. 10 y 11.)		ENTRADAS		SALIDAS	
FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total.				

En tierra de ciegos el tuerto es rey.

(1897) DICIEMBRE (12.º mes), 31 días.

50.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 7 m. / Por la tarde, 0 m.

Recomendamos las Escopetas marca **JABALÍ**. (V. el anuncio, pág. 33.)

6. Lunes. 340-25. ☽ *creciente*. El día dura 9h,25'.
San Nicolás de Bari.
1185. Muere Alfonso Enríquez, primer rey de Portugal.

7. Martes. 341-24. ☽ *creciente*. El día dura 9h,24'.
San Ambrosio, obispo.
1192. Atentado contra la vida de Fernando el *Católico*.

8. Miércoles. 342-23. ☽ *crec*. El día dura 9h,23'.
La Purísima Concepción.
1548. Fundación de la Universidad de Osuna.

9. Jueves. 343-22. ◯ *llena*. El día dura 9h,22'.
Santa Leocadia, virgen.
1759. Entra en Madrid el rey D. Carlos III.

10. Viernes. 344-21. ◯ *llena*. El día dura 9h,21'.
Nuestra Señora de Loreto.
1809. Honrosa capitulación de Gerona con los franceses.

11. Sábado. 345-20. ◯ *llena*. El día dura 9h,20'.
San Dámaso, papa.
1474. Muere el rey Enrique IV de España.

12. Domingo. 346-19. ◯ *llena*. El día dura 9h,19'.
San Donato, mártir.
1871. Muere el eminente jurisconsulto Pedro Gómez de la Serna.

EL TIEMPO. OBSERVACIONES PERSONALES.			
Estado del cielo.	TERMÓM.º Mín.ª	TERMÓM.º Máx.ª	BARÓMETRO

Quien bien ata bien desata.

50.ª Semana. Del 6 al 12.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total.....				

51.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. Por la mañana, 4 m.
Aumentan los días en la semana. Por la tarde, 2 m.

13. Lunes. 347-18. Ⓛ *llena*. El día dura 9h,19'.
Santa Lucía, virgen.
1553. Nace el rey Enrique IV de Francia.

14. Martes. 348-17. Ⓛ *llena*. El día dura 9h,19'.
San Nicasio, obispo.
1788. Muere en Madrid el rey D. Carlos III.

15. Miércoles. 349-16. Ⓛ *llena*. El día dura 9h,18'.
San Eusebio, obispo.
1613. Nace el ilustre moralista duque de La Rochefoucauld.

16. Jueves. 350-15. Ⓛ *llena*. El día dura 9h,18'.
San Valentín, mártir.
1794. Ejecución del sanguinario procónsul Juan B. Carrier.

17. Viernes. 351-14. ☾ *meng*. El día dura 9h,17'.
San Lázaro, obispo.
1870. Muere en Nápoles el maestro compositor Javier Mercadante.

18. Sábado. 352-13. ☾ *meng*. El día dura 9h,17'.
Nuestra Señora de la O.
1118. Entrada triunfal de Alfonso I de Aragón en Zaragoza.

19. Domingo. 353-12. ☾ *meng*. El día dura 9h,17'.
San Nemesio, mártir.
1853. Joaquín Pecci (León XIII) recibe el capelo cardenalicio.

EL TIEMPO — OBSERVACIONES PERSONALES.			
Estado del cielo.	TERMOM.° Mín.ª	TERMOM.° Máx.ª	BARÓMETRO

Nunca por mucho trigo es mal año.

51.ª Semana. Del 13 al 19.

 (V. anunc. p. 10 y 11.)

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total. . . .				

52.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. Por la mañana, 3 m.
Aumentan los días en la semana. Por la tarde, 4 m.

EL TIEMPO
OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	Termóm.º Mín.ª	Termóm.º Máx.ª	Barómetro

20. Lunes. 354-11. ☾ *meng.* El día dura 9h,17'.
Santo Domingo de Silos.
1639. Nace el insigne poeta dramático Juan Racine.

21. Martes. 355-10. ☾ *meng.* El día dura 9h,17'.
Santo Tomás, apóstol.
1667. Fundación del Observatorio de París.

22. Miércoles. 356-9. ☾ *meng.* El día dura 9h,17'.
San Demetrio, obispo.
1590. Muere Ambrosio Pareo, creador de la cirugía francesa

23. Jueves. 357-8. ● *nueva.* El día dura 9h,17'.
Santa Victoria, virgen.
182[illegible]. Nace la distinguida poetisa Carolina Coronado.

24. Viernes. 358-7. ● *nueva.* El día dura 9h,18'.
San Gregorio, presbítero.
1871. Estreno de la ópera *Aida*, de Verdi, en el Cairo.

25. Sábado. 359-6. ● *nueva.* El día dura 9h,18'
La Natividad de N. S. Jesucristo.
1406. Muere en Toledo el rey D. Enrique III el *Doliente.*

26. Domingo. 360-5. ● *nueva.* El día dura 9h,18'.
San Esteban, protomártir.
1831. Estreno de la ópera *Norma*, de Bellini, en Milán.

Vida sin amigo, muerte sin testigo.

52.ª Semana. Del 20 al 26.

 (V. anunc. p. 10 y 11.)

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total.				

(1897) DICIEMBRE (12.º mes), 31 días.

53.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. Por la mañana, 0 m.
Aumentan los días en la semana. Por la tarde, 3 m.

EL TIEMPO — OBSERVACIONES PERSONALES.

Estado del cielo.	Termom.º Mín.ª	Termom.º Máx.ª	Barómetro

27. Lunes. 361-4. ● *nueva.* El día dura 9h,18'.
San Juan, apóstol.
1503. Batalla del Garellano, ganada por el Gran Capitán á los franceses.

28. Martes. 362-3. ● *nueva.* El día dura 9h,18'.
La Degollación de los Santos Inocentes.
1622. Muere San Francisco de Sales.

29. Miércoles. 363-2. ● *nueva.* El día dura 9h,19'.
Santo Tomás Cantuariense.
1820. Muere el filántropo J. B. Auger, barón de Montyón.

30. Jueves. 364-1. ☽ *creciente.* El día dura 9h,20'.
La Traslación de Santiago.
1832. Muere el papa Inocencio XI (Juan Antonio Fachimeti).

31. Viernes. 365-0. ☽ *creciente.* El día dura 9h,21'.
San Silvestre, papa.
1229. Toma de Mallorca por el rey D. Jaime I el *Conquistador*.

PEQUEÑAS OBSERVACIO

FECHA	LUGAR		NOTAS
		Encuentro de la primera violeta.	
		Llegada de las golondrinas.	
		La primera comida sin lámpara.	
		Los cerezos en flor.	
		Los manzanos en flor.	
		Los perales en flor.	
		Las primeras fresas.	
		El primer baño frío.	
		Las grosellas maduras.	
		Las cerezas maduras.	
		El centeno maduro.	

El viejo que se cura, cien años dura.

53.ª Semana. Del 27 al 31.

 (V. anunc. p. 10 y 11.)

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total.				

NES DE LA NATURALEZA

FECHA	LUGAR		NOTAS
		La avena madura.	
		Las primeras peras.	
		La última comida sin lámpara. . . .	
		Las primeras manzanas.	
		Las primeras uvas.	
		El último baño frío.	
		Marcha de las golondrinas.	
		Encendido del primer fuego.	
		La primera helada.	
		La última rosa del jardín.	
		La primera nieve.	

Voz del pueblo, voz del cielo.

LOS DÍAS DE ENFERMEDAD

NOMBRE DEL ENFERMO	NOMBRE DE LA ENFERMEDAD	MESES	FECHAS	PULSACIONES		TEMPERATURA		VISITAS	TRATAMIENTOS Y RECETAS	PRECIOS	OBSERVACIONES PARTICULARES
				Medio día.	Noche.	Medio día.	Noche.				

Más cura la dieta que la lanceta.

Resumen del año. 1.er Semestre.	ENTRADAS		SALIDAS	
	Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
Enero				
Febrero				
Marzo				
Abril				
Mayo				
Junio				

Resumen del año. 2.° Semestre.	ENTRADAS		SALIDAS	
	Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
Julio				
Agosto				
Septiembre				
Octubre				
Noviembre				
Diciembre				

MESES	Alquileres. Contribuciones Seguros.	GASTOS DE LA CASA			Servidumbre.	Bodega.	Cuadra. Cochera
		Alimentación	Calefacción. Alumbrado.	Lavado. Planchado			
Enero.	....	....	....	....	....	....	....
Febrero..	....	....	....	....	....	....	....
Marzo........	....	....	....	....	....	....	....
Abril.	....	....	....	....	....	....	....
Mayo.	....	....	....	....	....	....	....
Junio.	....	....	....	....	....	....	....
Julio.........	....	....	....	....	....	....	....
Agosto.	....	....	....	....	....	....	....
Septiembre. ...	....	....	....	....	....	....	....
Octubre.	....	....	....	....	....	....	....
Noviembre. ...	....	....	....	....	....	....	....
Diciembre.	....	....	....	....	....	....	....
TOTALES. ...	....	....	....	....	....	....	....

ANIVERSARIOS, DIAS Y FIESTAS QUE

Enero ....

Febrero ....

Marzo ....

Abril ....

Mayo ....

Junio ....

TOCADOR			Médico. Farma-céutico.	Limosnas.	Aguinaldos. Regalos. Propinas.	Viajes.	Varios.	TOTAL
Señorito.	Señora.	Niños.						

SE CELEBRAN EN EL AÑO 1897.

Julio ....

Agosto ....

Septiembre ....

Octubre ....

Noviembre ....

Diciembre ....

DIAS DE RECEPCION

LUNES

....

....

....

....

....

....

....

MARTES

....

....

....

....

....

....

....

MIÉRCOLES

....

....

....

....

....

....

....

JUEVES

....

....

....

....

....

....

....

VIERNES

....

....

....

....

....

....

....

SÁBADO

....

....

....

....

....

....

....

DOMINGO

....

....

....

....

....

....

....

SEÑAS PARA CONSERVAR

NOMBRES	SEÑAS	Número.

Cuando la sartén chilla, algo hay en la villa.

MI BIBLIOTECA

Un buen libro es un buen amigo.

BERNARDIN DE ST.-PIERRE.

A CADA instante se oye hablar de un libro, ó se lee una crítica que le da á uno la idea de comprar el tomo. Si no se toma inmediatamente nota del título y autor, se expone uno á olvidarlo. Esta página puede servir de ayuda memoria. Llenada al finalizar el año, os dará un balance de vuestras curiosidades y compras literarias.

LIBROS COMPRADOS Ó POR COMPRAR

LIBROS PRESTADOS

Tal es la triste suerte de todo libro prestado:
Que es perdido á veces, y siempre estropeado.

Libro cerrado no saca letrado.

HISTORIA DEL AÑO 1895-1896

(Desde el 1.º de julio de 1895 al 30 de junio de 1896.)

El año político español.

1895.

Julio. — 1. Decreto declarando terminadas las sesiones de las Cortes en la presente legislatura.—Publica la *Gaceta Oficial* la ley de presupuestos para 1895-1896.—10. En el Consejo de Ministros, presidido por S. M., se aprueba el Real decreto reformando el plan de segunda enseñanza.—El Gobierno se ocupa de la cuestión Mora, nombrado una ponencia compuesta de los señores duque de Tetuán, Cos-Gayón y Castellano.—13. Recepción en el Elíseo por el Presidente de la República de nuestro embajador en París señor duque de Mandas.—14. Dictamen de los Ministros favorable al pago inmediato de la indemnización Mora.—17. Salida de la Corte para San Sebastián.—24. El Consejo de Estado en pleno informa favorablemente sobre el expediente relativo al pago de la indemnización Mora.

Agosto.—2. Llegan á Santander el jefe del partido reformista cubano señor conde de la Mortera y el Sr. Amblard.—3. El representante de España en Marruecos, Sr. Ojeda, presenta una reclamación pidiendo 5.000 duros de indemnización por cada uno de los tres súbditos españoles asesinados por los moros y 18.000 pesetas por el atropello de que fué víctima un soldado en Melilla.—5. Decreto reorganizando el Cuerpo de oficiales del Consejo de Estado.—8. Las Corporaciones de Puerto Rico felicitan al Gobierno por la supresión de los monopolios de cerillas y petróleos en la pequeña Antilla.—Se despide de la Reina para Bruselas nuestro embajador en aquella Corte.—13. El Consejo de Ministros resuelve pagar la indemnización Mora el 15 de septiembre y además trata la cuestión de Marruecos.—15. Llegada de la Familia Real á Vitoria para pasar revista y despedir á las tropas que marchan á Cuba.—17. Queda disuelta la partida de Chovar.—20. Ley reformando las Escuelas de Artes y Oficios.

Septiembre.—2. Llega á San Sebastián el general Vareigne con objeto de saludar á la Reina Regente en nombre de Francia.—Meeting republicano en San Baudilio de Llobregat.—19. En San Sebastián, banquete en Palacio en honor de los militares.—20. Idem íd. en honor de los marinos.—24. Se nombra el nuevo Consejo de Aduanas y Aranceles.—Discurso político de Silvela en Málaga.—25. Agresión á las tropas españolas en Melilla.—Discurso de Maura en Palma.

Octubre.—3. Viaje del Rey de Portugal.—Llegada á San Sebastián.—Su visita á la Reina Regente.—5. El Sr. Cánovas regresa de San Sebastián á Madrid.—10. El Ministro de Ultramar en Zaragoza.—11. Trata el Gobierno del reconocimiento de la beligerancia de los insurrectos por los Estados Unidos.—14. Salida de los Reyes de San Sebastián de regreso para Madrid.—16. Viaje de los Ministros de Ultramar y Fomento á Zaragoza.—19. Nuevas agresiones de los moros en Melilla.—21. Regreso de los Ministros de Zaragoza.—23. Intentona separatista en Puerto Rico.—Encuentro entre unos campesinos y la Guardia civil.—Llegada de la duquesa viuda de Montpensier á Madrid.—25. Recepción del Ministro de los Países Bajos en Palacio para presentar sus cartas credenciales.—Reunión en el Congreso de las minorías republicana y carlista. — 29. Toma posesión del cargo de Presidente del Consejo de Estado el Sr. Linares Rivas.—Banquete político en Córdoba en honor del marqués de la Vega de Armijo.

Noviembre.—6. Es recibido con el ceremonial de rúbrica en Palacio el nuevo Ministro de China Jeng-Ju, quien hace entrega de sus credenciales.—7. Reúnense en el Congreso los representantes en Cortes del partido Unión Constitucional para ocuparse de los asuntos de Cuba. —9. El marqués de Maffei, embajador de Italia, es recibido en audiencia solemne por la Reina para presentar sus credenciales.—Se nombra á los generales Pando y Marín para auxiliar á Martínez Campos en la campaña de Cuba. —13. Consejo de Ministros en Palacio para tratar de los sucesos de Cuba.—15. Ocúpase el Gobierno de la oportunidad de disolver las actuales Cortes.—17. Meeting carlista en Villanueva y Geltrú. — Santo de la Infanta Isabel.—Recepción palatina.—21. Consejo de Ministros en Palacio, donde se trata de la situación en que se halla el Municipio de Madrid después de las denuncias del marqués de Cabriñana.—24. Exequias fúnebres por el Rey Alfonso XII.—30. Consejo de Ministros para ocuparse de las denuncias contra los señores Bosch y Peñalver.—Por consejo del Gobierno la Reina no asiste á la Salve.

Diciembre.— 2. Asamblea en Madrid de los progresistas de la izquierda.—4. Asamblea en Madrid del partido republicano revolucionario. —5. Consejo de Ministros para ocuparse de la manifestación proyectada por la Junta magna.— 6. Decreto de canje de la moneda de Puerto Rico.—8. Bando del gobernador de Madrid organizando la manifestación del vecindario de la capital.—9. Cánovas da cuenta á S. M. de la manifestación.—Los directores de ésta envían un telegrama de adhesión á Martínez Campos. —10. Los Ministros no están conformes con la marcha de la campaña de Cuba.—11. Se plantea oficialmente la crisis.—14. El embajador de Italia es recibido en solemne audiencia en Palacio para presentar sus cartas credenciales.—Carta del Sr. Bosch al presidente del Consejo de Ministros indicándole los motivos en que funda su dimisión de Ministro de Fomento.—El señor Ministro de Gracia y Justicia aprovecha la ocasión de la crisis para retirarse del Ministerio, no estando conforme con la conducta seguida en Cuba por Martínez Campos.—15. Se resuelve la crisis.—Son nombrados el conde de Tejada de Valdosera Ministro de Gracia y Justicia y el se-

ñor Linares Rivas de Fomento.—17. Banquete en Palacio en honor de los nuevos cardenales.—19. Consejo de Ministros que se ocupa del problema anglovenezolano.—23. Consejo de Ministros. Se ocupa de la campaña de Cuba y de la liquidación del presupuesto para construcción de la escuadra.—29. El nuevo Ministro plenipotenciario de Dinamarca, señor conde de Reventlow, presenta sus credenciales á S. M. la Reina en audiencia particular.

1896.

Enero.—1. Banquete diplomático en Palacio.—3. Sale para Barcelona el Ministro de Hacienda.—4. Alocución del general Martínez Campos á los voluntarios de la Habana.—Llegada á Barcelona del Ministro de Hacienda; gran recepción en el Ayuntamiento en su honor.—Se declaran las provincias de la Habana y Pinar del Río en estado de guerra.—6. Recepción militar en Palacio.—7. Reunión importante en el Casino español de la Habana; constitucionales, reformistas y autonomistas unidos.—8. Regreso del Ministro de Hacienda.—9. Consejo de Ministros en Palacio, acordando no admitir la dimisión al general Martínez Campos.—10. Se firma *ad referendum* en Santiago de Chile un tratado de extradición entre aquel Estado y España.—12. Ocúpase el Gobierno de la posibilidad del reconocimiento de la beligerancia en Cuba para los insurrectos por los Estados Unidos americanos.—15. Los partidos y la prensa piden la destitución de Martínez Campos.—Se reune el Gobierno para tomar acuerdos.—17. El Gobierno acuerda el relevo del general Martínez Campos.—Algunos ministros presentan la dimisión.—18. Entrega en la Habana del mando de la isla por Martínez Campos al general Sabas Marín.—El gobierno llama al general Weyler para conferenciar.—Dimisión del Ministro de Estado señor Duque de Tetuán.—Dimiten sus cargos en Cuba el segundo cabo general Arderius, el intendente general D. Miguel Cabezas y el secretario del Gobierno D. Francisco Calvo Muñoz.—19. Nombramientos del Sr. Elduayen para Ministro de Estado y del general Weyler para capitán general en Cuba.—20. Se embarca el general Martínez Campos de regreso para la Península.—23. Recepción en Palacio con motivo de ser el santo del Rey.—Dimisión del marqués de Apezteguía.—25. Se embarca para Cuba el general Weyler y su estado mayor de generales destinados á la gran Antilla.

Febrero.—1. Llegada del general Martínez Campos á la Coruña.—4. Llegada á Madrid. Manifestación hostil de una parte del público.—Consejo de Ministros en que se acuerda la reconstitución del Banco Español de la Habana.—5. Sagasta va á Palacio á visitar á la Reina doña Cristina.—7. S. M. convida á almorzar al general Martínez Campos y á su familia.—8. Reunión de la Asamblea federal en Madrid.—9. Revista militar en Carabanchel, bajo la inspección de S. M. la Reina.—11. Los republicanos conmemoran la fecha del 11 de febrero. Banquetes en varios puntos.—12. Retirada de Pi de la Asamblea federal.—Banquete en Palacio en honor del Archiduque Eugenio.—14. El partido liberal entrega á su jefe, Sr. Sagasta, una hermosa plancha de plata.—15. Se nombra al duque de Nájera embajador extraordinario en el acto de la coronación del Czar de Rusia.—Manifestaciones de Cánovas en contestación al discurso de Sagasta en la recepción del partido liberal en su casa.—16. Ultima reunión de la Asamblea de los federales en Madrid.—19. Nota de Mr. Taylor, representante de los Estados Unidos en Madrid, dirigida á nuestro Gobierno relativa al discurso que el jefe de Marina Concas pronunció en la Sociedad Geográfica.—22. El general Martínez Campos no acepta la Presidencia del Consejo Supremo de Guerra y Marina.—26. Consejo de Ministros en que se acuerda la disolución del Congreso y de la parte electiva del Senado, la elección de diputados para el 12 abril, la de senadores para el 26 y la reunión de las Cortes para el 11 de mayo.—Reunión de los exministros liberales en casa del Sr. Sagasta.—27. Con el ceremonial de costumbre presenta sus credenciales de Ministro plenipotenciario de Bélgica el señor Verhaeghe Nayer.—28. Firma S. M. el decreto de disolución y convocatoria de las Cortes.

Marzo.—1. Manifestaciones políticas en varias provincias y en Madrid contra los yankees. Se custodia debidamente la Legación y los Consulados de los Estados Unidos.—4. Sale del Ministerio el marqués del Pazo de la Merced.—Ocupa la cartera de Estado el duque de Tetuán.—5. El Gobierno acuerda cerrar las Universidades y algunos otros centros de enseñanza para evitar conflictos internacionales.—8. Se declara el estado de guerra en Valencia.—Manifestación en Barcelona; cargas de la guardia civil.—10. Los carlistas celebran la fiesta del 10 de Marzo.—11. Manifiesto del marqués de Cabriñana al pueblo de Madrid.—15. Se reunen en el Congreso los Sres. Muro, Azcárate, Carvajal, Labra y Morayta, á fin de examinar algunos puntos que entienden conveniente resolver antes de reunirse la próxima Asamblea republicana.—20. Se reune la Junta Central del Censo.—Asamblea mixta de los republicanos.—23. Reunión en el Círculo Liberal para proclamar los candidatos que han de luchar por Madrid.—25. Los republicanos acuerdan el retraimiento en las próximas elecciones.—Es relevado el general Borrero del cargo de Comandante en jefe del sexto cuerpo de ejército.

Abril.—4. La Junta Central del Censo se reune en el Congreso.—5. Proclamación de candidatos é interventores para las elecciones de diputados á Cortes.—El Gobierno acuerda levantar el estado de sitio en Valencia.—7. Consejo de Ministros donde desarrolla sus planes el Sr. Navarro Reverter.—8. Consejo de Ministros para aprobar el presupuesto extraordinario de Marina.—9. Se suspenden las elecciones en Canarias.—10. Meeting en Valladolid de los republicanos nacionales.—12. Se efectúan en toda España las elecciones para diputados á Cortes.—En Madrid es derrotada la candidatura del marqués de Cabriñana.—14. Se reune la Junta Central del Censo para inspeccionar las actas parciales que se van remitiendo.—El resultado de las elecciones es: 300 ministeriales, 90 liberales, 10 silvelistas, 10 carlistas y 3 republicanos.—16. Se efectúa el escrutinio general en toda la Península.—17. La Junta Central del Censo impone multas de 1.000 pesetas á los presidentes de las mesas por no haber remitido las actas de los escrutinios.—18. Elecciones de compromisarios para

senadores.—19. *Consejo de Ministros* en que se encarga que cada uno redacte los párrafos correspondientes á su departamento.—Elecciones para diputados en Canarias.—24. El Sr. Elduayen se niega á aceptar la presidencia del Senado.—26. Se verifican las elecciones de senadores en España.—28. Nueva agresión de los moros de Melilla. Un sargento y un soldado heridos.—29. El presidente de la Diputación de Madrid presenta su dimisión, pero el Sr. Sagasta manda que la retire.—30. Consejo de Ministros en que se da cuenta de haber sido apresada la goleta filibustera *Competidor*.

Mayo.—1. Meetings socialistas en varias provincias de España. Gran tranquilidad en toda España.—Visita de Mr. Taylor á S. M. en Palacio para despedirse con motivo de su viaje á Londres.—4. Presenta sus credenciales en Palacio el nuevo embajador de Rusia, Sr. Dimitri Schevitz.—6. Consejo de Ministros para tratar cuestiones económicas.—7. Discursos políticos de Maura en Palma y de Labra en Cádiz.—Consejo en Palacio.—La Reina firma los nombramientos de la Mesa del Senado, siendo su presidente el marqués del Pazo de la Merced.—9. Reunión de las mayorías en la Presidencia del Consejo de Ministros. Discurso de Cánovas.—Los Sres. Elduayen y Pidal dan las gracias por sus nombramientos.—Se designan las Comisiones.—10. En el Congreso, junta preparatoria.—Idem en el Senado.—11. Solemne apertura de las Cortes con el ceremonial habitual.—S. M. la Reina lee el discurso ó Mensaje de la Corona.—Reunión de las minorías liberales en el Senado. Discurso de Sagasta.—Reunión de los silvelistas en una de las secciones del Congreso. Discurso de Silvela.—12. Se reune el Senado y el Congreso para principiar sus tareas de constitución. Votaciones previas.—13. Reunión de la Comision de actas del Congreso.—16. Discusión en el Congreso de las actas de Cuba.—17. Cumpleaños de S. M. el Rey. Recepción en Palacio.—18. Audiencias públicas en la Comisión de actas.—24. Consejo de Ministros para ocuparse de la adquisición de los dos cruceros que se construyen en Génova.—25. Discursos de Cánovas y Sagasta en el Congreso sobre las actas y las elecciones.

Junio.—1. Discurso del Sr. Silvela en el Congreso sobre las actas de Málaga.—2. Leve indisposición de S. M. la Reina.—Reunión de los diputados cubanos interesados en aumentar la venta del tabaco en la Península.—Cuestión personal entre los generales Martínez Campos y Borrero. El Capitán general suspende el desafío sobre el terreno.—El Ministro de Ultramar deja cesantes á todos los funcionarios de la Aduana de Sagua (Cuba).—4. El Consejo de Ministros se ocupa de la cuestión Campos-Borrero y de la campaña de Cuba.—7. El Consejo Supremo de Guerra y Marina abre proceso por el desafío Martínez Campos-Borrero.—8. Es declarada en estado de sitio la ciudad de Barcelona. La policía busca activamente á los autores del atentado anarquista.—10. La policía vigila á los anarquistas de Madrid. Se toman precauciones.—11. Consejo de Ministros que se ocupa de estudiar un proyecto de ley para la represión del anarquismo y de la marcha de la discusión de actas en el Parlamento.—13. Se constituye el Senado. Elección de secretarios. Discurso del presidente.—14. Consejo de Ministros en el cual se revisa el proyecto de ley contra los anarquistas y se acuerdan las presidencias de las comisiones del Senado.—15. Se lee en el Senado el suplicatorio para procesar al general Borrero.—16. *Reunión de las secciones para el nombramiento* de comisiones en el Senado.—Se constituye el Congreso. Elección de Mesa. Renuncia su cargo el secretario señor marqués de Valdeiglesias.—18. El jefe del Gobierno lee en el Congreso el proyecto de ley contra el anarquismo.—También se lee el proyecto fijando las fuerzas de mar y tierra para 1896-97.—19. Las secciones del Congreso se reunen para votar las comisiones.—20. El Ministro de Hacienda lee los nuevos presupuestos.—22. En el Senado, discusión del Mensaje.—24. En el Senado es desechada la enmienda al Mensaje del Sr. Comas.—25. Discusión de la enmienda del Sr. Jimeno en el Senado.—26. En el Senado, el Sr. Jimeno retira su enmienda y empieza la discusión de la contestación al Mensaje.—29. Se reune en el Congreso la comisión que entiende en el proyecto sobre rectificación de las cartillas evaluatorias.

El año político extranjero.

1895.

Julio.—1. En Portugal son hechos prisioneros 17 anarquistas á consecuencia de los desórdenes ocurridos durante la procesión verificada en este día.—2. Nuevo Ministerio inglés.—5. Ruptura de relaciones entre Italia y la Argentina.—7. Crisis en Chile.—Nuevo ministerio servio, presidido por Novakovitch.—10. Es elegido en el Perú Presidente de la República D. Nicolás Piérola.—14. Elecciones en Inglaterra.—15. Es herido mortalmente en Sofía, al salir del club de la Unión, el antiguo dictador de Bulgaria Stambuloff.—19. En la isla Formosa los japoneses que desembarcaron en aquel territorio, prosiguiendo su movimiento de avance, atacan resueltamente á los pabellones negros concentrados en Tohoham, al sur de Tai-Peh-Fu, siendo derrotados.—28. El Presidente Piérola es reelegido en Lima, así como el vicepresidente.—29. Elecciones en Francia para los Consejos generales (Diputaciones provinciales).—31. Termina sus tareas la Cámara de Diputados italiana.

Agosto.—2. Salen de Marsella nuevos refuerzos para Madagascar.—5. Matanza de cristianos en China.—7. Discurso de Gladstone sobre los asuntos de Armenia.—El senador francés Mr. Magnier, director del *Evenement*, es procesado con motivo de las irregularidades de los ferrocarriles del Sur.—15. Discurso de la Corona en Inglaterra.—21. Conflicto entre Francia y los Estados Unidos con motivo de la intervención sospechosa del cónsul yankee en la guerra de Madagascar.—26. Triunfo del general revolucionario Alfaro en el Ecuador.

Septiembre.—12. Lucha entre kabilas á las puertas de Tánger.—13. Victoria de los portugueses en la colonia africana de Lourenço Marqués.—15. Conspiraciones y motines en el Salvador.—20. El rey Leopoldo de Bélgica en París.—25. Victorias de los franceses en Madagascar.—29. Ultimátum de Inglaterra á China acerca de los desórdenes de Szochuen.

Octubre.—2. Nuevo Ministerio austriaco.—Llega á Francia el rey de Portugal.—10. Conflicto en Armenia.—Los franceses triunfan en Madagascar, dictando las condiciones de paz.—Nuevas tropelías de los chinos.—14. Rendición de Tananarive.—16. Nuevo Ministerio rumano.—19. Conflicto entre Inglaterra y Venezuela sobre la Guyana inglesa. Ingerencia en el asunto de los yankees.—21. Conflicto entre Italia y Portugal con motivo del viaje del rey D. Carlos.—22. En Francia, reapertura de las Cámaras.—En Viena, apertura del Parlamento.—27. Se confirma la muerte del rey Menelik.—28. Dimisión del gobierno francés por el escándalo de los ferrocarriles del Sur.—29. El Ministro del interior ruso Sr. Donnoux es nombrado Presidente del Consejo de Ministros.—Crisis en Francia.—30. Formación en Francia de un nuevo gobierno presidido por el señor Bourgeois.—Viaje á Inglaterra del Rey de Portugal.

Noviembre.—2. El Rey de Portugal en Berlín.—6. El Ministro inglés en el Afghanistán es asesinado.—7. Crisis en Constantinopla.—12. Victoria alcanzada por los portugueses sobre los cafres.—13. Efervescencia en Grecia porque Turquía se niega á implantar las reformas de Creta.—14. Disturbios y asesinatos en Oriente.—Regresa de su viaje por Europa el Rey de Portugal.—15. Acuerdo de las grandes potencias en el conflicto turco-armenio.—17. Se celebran elecciones para diputados en Portugal.—Elecciones municipales en Bélgica.—25. Nuevo Ministerio chileno.—26. Crisis en Portugal.

Diciembre.—2. Nuevo Ministerio peruano.—Desórdenes en Madagascar.—Mensaje de Cleveland, Presidente de la República de los Estados Unidos, dando cuenta de la política seguida durante el interregno parlamentario y de los planes del Gobierno.—3. Apertura del Reichstag, leyendo el discurso el canciller príncipe de Hohenlohe.—Proposición de beligerancia discutida en los Cámaras americanas.—4. Crisis ministerial en Rusia.—Desórdenes en Corea.—5. Elecciones senatoriales en Rumanía.—7. Viaje del Emperador de Marruecos.—9. Los italianos tienen varios encuentros con los abisinios.—11. Retirada general de los italianos vencidos.—Crisis ministerial en Austria.—Se complica cada vez más la cuestión de Oriente.—14. En el Parlamento italiano Giolitti se defiende de los cargos que le dirigen por los escándalos italianos.—Envío de refuerzos á Eritrea.—17. Mensaje de Cleveland; América para los americanos.—21. Los armenios de Zeitun penetran en ella y pasan á cuchillo á toda la guarnición y á los habitantes turcos.—28. Entra por primera vez en Marrakesh el sultán de Marruecos.

1896.

Enero.—1. Graves noticias de Abisinia, cuyo ejército ocupa la población de Adowa.—Disturbios en la república del Transvaal.—2. Apertura del Parlamento portugués; discurso de la Corona.—Derrota de Jameson en la república del Transvaal.—4. Son presos por los portugueses el Rey Gungunhana y su hijo Godide en Lourenço Marqués.—5. Se arregla la cuestión del Transvaal.—Crisis en el Canadá.—8. Telegramas oficiales de Johannesburg dicen que el doctor Jameson ha sido condenado á muerte por el Tribunal Supremo de Pretoria.—9. Estalla una revolución en Caracas.—14. En la reapertura de las Cámaras francesas, Mr. Brisson es reelegido presidente de la de diputados.—En la india portuguesa, matanza de 100 soldados lusitanos por los rebeldes.—16. Inglaterra y Francia firman el acuerdo en la cuestión de Siam.—19. El Negus pide la paz á Italia.

Febrero.—5. Desórdenes en Bélgica.—Surgen dificultades sobre si el príncipe Boris de Bulgaria debe ser bautizado dentro de la religión cismática.—11. Discurso de la Corona al reanudar sus sesiones el Parlamento inglés.—El Ministro de Justicia de Francia es derrotado en el Parlamento por los escándalos de los ferrocarriles del Sur.—12. Crisis en Francia.—13. Crisis conjurada en Francia.—14. Es bautizado con gran solemnidad en Sofía el príncipe Boris.—15. Negociaciones fracasadas entre italianos y abisinios.—16. Apertura del Congreso en el Uruguay.—20. En Washington, el Senado sostiene un debate animado sobre la beligerancia de los insurectos cubanos.—21. Atentado en Venezuela contra el Presidente Crespo.—Expulsión de misioneros protestantes en Portugal.—22. Steigu es elegido Presidente de la República de Orange.—24. La Cámara de diputados francesa aprueba el Convenio con Siam.—25. La opinion pública en Italia pide el reemplazo del general Baratieri, á quien acusa de los desastres de Africa.—Crisis en Bélgica.—Se descubre una conjura contra el Sultán.—26. Estalla una revolución militar en Kiany Jen.—Explosión en un polvorín, causando 2.000 muertos.—27. Sigue la discusión de la beligerancia en las Cámaras norte-americanas con insultos á España.—Derrota del Ras Sebat por los italianos.—28. La moción Camerón es aprobada por el Senado yankee.—29. Viaje del Presidente de la República francesa á Lyón.

Marzo.—3. Gran derrota de los italianos en Abisinia.—Retirada desastrosa.—Tumultos en Italia.—5. Manifestación en Italia contra Crispi. Crisis del Gobierno.—7. Cargas y heridos en Milán.—9. El marqués de Rudini se encarga del Gobierno italiano.—12. Crispi se retira de la política.—Siguen los debates contra España en el Senado de los Estados Unidos.—14. El enviado especial del Sultán de Turquía ha entregado al príncipe Fernando el firmán imperial en que le concede la investidura de soberano de Bulgaria.—18. El Presidente de la Cámara italiana presenta la dimisión, siendo negada su aceptación.—19. El Gobierno alemán presenta un proyecto para aumentar las fuerzas navales.—20. Se aplaza el debate sobre la beligerancia en el Senado americano.—Declaraciones de la Cámara francesa sobre la expedición al Sudán.—Discútese el impuesto sobre la renta en Francia.—Viaje de la Czarina viuda á Francia.—23. Viaje de los emperadores de Alemania por el Mediterráneo á bordo del yate Hohenzollern.—Kassala amenazada por los mahdistas.—Exigencias de Menelik.—24. El Presidente de la Confederación helvética es nombrado árbitro para decidir la cuestión de fronteras entre el Brasil y la Guyana.—Enfermedad de la Reina Natalia.—24. Los insurrectos coreanos atacan á las tropas japonesas cerca de Fussan, siendo rechazados.—26. Agitación en el Africa central.—27. Kas-

sala en peligro.—28. Fracaso de Berthelot en Francia; crisis ministerial.—30. Termina la crisis ministerial en Francia. Mr. Sarrién acepta la cartera del Interior.—Viaje del rey Leopoldo de Bélgica á Francia.—31. El senador Bardoux interpela al Gobierno francés sobre los asuntos de China, Madagascar y Egipto.

Abril.—1. Retirada del Negus por carecer de víveres.—Rebeldía de los matabeles.—Nuevo presidente en Haití.—3. Nueva derrota del Ministerio francés.—4. Conjura en el Senado francés contra el Gobierno.—5. La Cámara de representantes aprueba por 244 votos contra 27 el dictamen de la conferencia de ambas Cámaras, en el cual se propone la aprobación de las resoluciones adoptadas por el Senado en 28 de febrero último acerca de la cuestión de Cuba.—6. Numerosos cuerpos de derviches amenazan á Murat y al fuerte Helaib sobre el mar Rojo.—Crisis en Portugal.—8. Nuevo Ministro portugués de la guerra Sr. Morais Sarmento.—9. Abandono de Kassala.—Reserva de Cleveland sobre la actitud que piensa adoptar después de la votación de las Cámaras.—11. Entrevista de los soberanos de Alemania y de Italia en Venecia.—Crisis en Turquía.—13. Encuentros entre ingleses y matabeles en el Africa austral, siendo éstos derrotados. 200 muertos.—El Gobierno yankee manda un nuevo cónsul á la Habana.—14. Los soberanos alemanes en Austria. Entrevistas y banquetes.—16. Envío de refuerzos al Sudán.—Viaje de Mr. Faure á Verdun.—17. El Canciller del Echiquier presenta los presupuestos ante la Cámara inglesa.—21. Nueva derrota del Gabinete francés. Dimisión de éste.—24. Colisión en Creta. Cincuenta muertos y heridos.—25. Fernando de Bulgaria en París.—Victoria de los italianos en Algordat.—26. Prosigue la crisis francesa. Fracaso de Sarrién. Es llamado al Elíseo Dupuy.—27. Es llamado Mr. Meline para formar Gabinete.—28. Nuevo Ministerio francés, presidido por Mr. Meline.—29. Lectura de su programa en las Cámaras.

Mayo.—1. El Shah es asesinado en Teherán.—2. Colisión en Hungría.—Inauguración de la Exposición en Buda-Pesth en honor del milenario de Hungría.—4. Es proclamado el nuevo Shah Mouzaffer-Ed-Din.—Retirada de los matabeles.—6. Los italianos logran levantar el cerco de Adigrat.—9. Los Estados Unidos protestan de la sentencia dictada por el Consejo de guerra en el asunto del *Competidor*.—12. Crisis en Portugal.—16. El Presidente de la República francesa saluda á la Emperatriz viuda de Rusia y la acompaña hasta Pagny-sur-Moselle.—18. El Czar y la Czarina salen con dirección á Moscow.—19. Entrega de los prisioneros italianos por los abisinios.—20. Cumpleaños de la Reina Victoria.—21. Coronación del Czar de Rusia. Fiestas de la coronación.—22. La Cámara inglesa suspende sus sesiones hasta el 1.º de julio.—24. Viaje de Mr. Faure á Amboise y Tours.—27. Proclama del Czar de Rusia.—31. Crisis en el Japón.

Junio.—1. Tumulto en el Cairo. Seis muertos. Gobernador herido.—3. La Cámara yankee vota el crédito pedido para mejorar los puertos y facilitar la navegación fluvial á pesar del veto impuesto por el Presidente.—5. Inglaterra dispone el envío de refuerzos importantes á Egipto procedentes del Indostán.—8. Encuentro muy empeñado en Semprona entre turcos y cristianos.—El cónsul inglés en Creta es autorizado para intervenir, en unión de sus colegas del Cuerpo Consular, entre cretenses y turcos en favor de la pacificación.—13. El Gobierno lusitano suspende varios periódicos por haber hablado de los sucesos de Barcelona.—14. La Sublime Puerta dirige una nota á las potencias diciendo que no puede aceptar las proposiciones de Grecia acerca de los asuntos de Creta.—19. Conflicto entre venezolanos é ingleses.—Soldados turcos saquean la población de Venita.—20. Desórdenes en Turquía.—Madagascar es declarada colonia francesa por la Cámara de diputados de la vecina República.—21. Sublevación en Guatemala.—Aprestos navales de los yankees.—24. Derrota de los conservadores canadienses en las elecciones generales.—27. El Emperador de Abisinia, para celebrar la coronación del Emperador de Rusia, pone en libertad á 50 de los prisioneros italianos.—Crisis en Alemania.—28. Sangriento combate ocurrido en Kissamo entre turcos y cristianos.—Tumulto en Hungría.—Nuevo atentado contra el Shah de Persia, saliendo milagrosamente ileso.

Catástrofes y sucesos del año.

1895.

Julio.—1. Gran incendio en París en los talleres de equipos militares; seis muertos.—6. Entierro en Barcelona de Serafí Pitarra.—Motín producido por los panaderos. Meeting de éstos.—12. Incendio de importancia en el arsenal de la Carraca.—20. Horrorosa catástrofe en la plaza del Cabañal de Valencia; choque de un tranvía con un tren, resultando varios muertos y heridos.

Agosto.—1. En el importante centro industrial de Carmaux estalla una huelga imponente.—Batalla de flores en Valencia.—3. Incendio de la fábrica de tabacos de Valencia.—4. Atentado anarquista en Francia; un dinamitero víctima de su crimen en Aniches, del distrito de Douai.—13. Choque de trenes en la estación de San Martín; varios heridos y contusos.—17. Empiezan las fiestas de la Reconquista en Málaga.—20. Descarrilamiento cerca de la estación de Motrico, volcando la máquina y un vagón; tres heridos.—24. Explosión en París en casa de Rotschild; un empleado gravemente herido.—28. Fuga del senador Mr. Magnier.

Septiembre.—1. Tumultos en Bayona por suspenderse la corrida de toros anunciada.—12. Choque de trenes en la estación de Alora (Málaga); ocho heridos.—20. En Roma, la fiesta civil de la toma de la Ciudad Eterna en 1870.—23. Tormenta en Madrid.

Octubre.—2. Fuerte tormenta en Madrid.—3. Robo de las alhajas de la princesa Rattazzi.—4. Motín en Palma.—6. Motín de estudiantes en Barcelona.—Un muerto y 149 atacados de enfermedad sospechosa en el Colegio de María Cristina en Aranjuez.—10. Ciclón en Cuba.—11. Disturbios en el Ferrol.—12. Fiestas del Pilar en Zaragoza.—Huelga de barrenderos en

Madrid. — Motín escolar en Barcelona.— 13. Disturbios en el Ferrol.—Ataque á una procesión en Cádiz.—15. Fiestas en Guadalajara. —22. En París un tren, al llegar á la estación de Montparnase, atraviesa el muro y salta á la calle.—Inundaciones en Galicia.—25. Incendio en una tienda de la calle de Ayala, resultando dos muertos.—26. Al gritar un loco en la tribuna de la Cámara francesa, produce confusión y pánico entre los diputados.—Motín de estudiantes en Viena.

Noviembre. — 1. Temblores de tierra en Roma.—3. Choque de trenes en la línea del ferrocarril de Sarriá; un vagón destrozado, heridos y contusos.—4. Explosión de una máquina en Manresa; dos muertos y un herido.—10. Pánico bursátil en París.—15. Explosiones en Londres. —Gran incendio en las cocheras del tranvía de Leganés, quemándose todos los coches. —17. Artón es preso por fin en Londres.—18. Revista militar en el campamento de Carabanchel.—19. Agresión al marqués de Cabriñana en la calle de Felipe IV, disparándole un tiro.— 20. Muerte de una camarera en la calle del Caballero de Gracia.—21. Lucha entre estudiantes en Barcelona.—Asesinato de una española en Roma.— Suicidio de una modista en la calle de Bordadores.— 24. Se abre en Madrid una suscrición popular para ayudar á los gastos judiciales que ocasionen las denuncias del señor marqués de Cabriñana.—25. Horrible explosión en Palma, causada por la descarga de cartuchos; 70 muertos.—27. Inundación en Sevilla.—30. Gran alboroto en el Ateneo de Barcelona.

Diciembre.—1. Se forma una Junta magna en el Círculo de la Unión Mercantil para atender á las denuncias sobre los escándalos municipales. —4. Celebran los artilleros la fiesta de Santa Bárbara.—6. Disparos en la Cámara francesa.— 8. Fiesta de la Concepción.—9. Gran manifestación del vecindario de Madrid para protestar de los escándalos municipales.—10. Robo cometido en Portugal en el palacio de Ajuda.—13. El príncipe de Gales es herido por un accidente de caza.—23. Sorteo de Navidad; los dos primeros premios tocan en Madrid y el tercero en Sevilla.—26. Temporal y terremoto en Orense. —28. Pánico en un teatro de Baltimore; 24 personas muertas.—30. Temblor de tierra en Viena.

1896.

Enero.—9. Terremotos en Persia.—Motín en la plaza de la Cebada, promovido por la Sociedad de Horticultores.—10. Choque de trenes en Casetas, resultando varios muertos y heridos.— En París, prisión de un redactor del *Figaro* por *chantage* á Max Lebaudy.— 12. Prisión también en París de Georges Labruyère por el mismo delito.— 13. Siguen los escándalos debidos á los explotadores de Max Lebaudy (le Petit Sucrier).—Incendio de importancia en el palacio del marqués de Angulo en Cádiz.—Ejecución de un reo español en Gibraltar.—17. Famosa y tradicional romería de San Antón.— 21. Cuádruple ejecución en Villafranca del Panadés con motivo del crimen de Foix.—23. Motín de cigarreras en Sevilla.—28. Manifestación de las mismas.

Febrero.—5. Manifestación por la llegada de Martínez Campos. Un pescadero, llamado Tomás Carrero, es muerto por la Guardia civil al intentar huir, habiendo sido detenido antes.—7. Entierro de Tomás Carrero, dando lugar á escándalos en la vía pública.—Incendio en el archivo del Ministerio de la Guerra francés.—10. El pueblo de Amunartía, en Logroño, es incendiado; muchas desgracias.—12. Catástrofe en Alicante; 150 personas al agua.—Salida de los nuevos batallones expedicionarios para Cuba.— 16. Fiestas del Carnaval.—En París se restablece la comitiva del Buey Gordo.—19. Estallan cinco petardos en los alrededores del Palacio Real. — Horrorosa catástrofe ocurrida en un baile en Santarem (Portugal); 60 víctimas.— 20. En Palma, 60 personas intoxicadas por haber comido queso fresco.—22. Terremoto en el Turkestán.—25. Correo asaltado entre Mesca y Montolongo.—Un español, en un arrebato de patriotismo, desgarra la bandera cubana que *Le Petit Parisien* tenía expuesta en su sala de telegramas.—26. Choque de trenes en Redondela (Pontevedra); 11 heridos.

Marzo.—9. En París, varios periodistas son perseguidos por haber querido sacar dinero á Max Lebaudy.—11. Prisión de dos anarquistas en Barcelona.—12. Fiesta de la Mi-carême en París.—Inundaciones en Francia.—14. Pasan la frontera gran número de jóvenes italianos huyendo de su país para sustraerse del servicio militar.—15. Terremotos en Chile.—18. Ejecución de un reo en Palencia. — En Barcelona, los socialistas celebran una velada conmemorativa de la Commune.—19. El periodista Saint-Cère es puesto en libertad.—20. Temporal en Barcelona y Francia.—21. Explosión de gas en Sevilla en casa de la marquesa viuda de Esquivel.—25. En París son absueltos los periodistas procesados en el asunto Max Lebaudy.— 26. Se celebra en Madrid por primera vez la Fiesta del Arbol.—28. El antiguo ministro Baihaut, condenado por los asuntos del Panamá, es puesto en libertad.—Temblor de tierra en Chile.—Procesiones de Semana Santa en Sevilla.

Abril.—3. Vuelve el frío; nevadas en Cataluña. —Horroroso incendio en Manila. — 9. Espantosa catástrofe en las minas de Villanueva; cuatro muertos.—10. Suicidio en la calle de Sevilla.—11. Temblor de tierra en Viana del Bollo.—14. Feria en Sevilla y exposición de ganados.—En Inglaterra, explosión en una mina, 18 víctimas.—16. Incendio en el monasterio de Valvanera.—19. Robo en Madrid en las oficinas de la Compañía de Coches-camas.—20. Crimen misterioso en Leganés; hallazgo de un cadáver. —21. Colisión sangrienta en Zaragoza por cuestiones electorales.—Explosión de una granada en Zaragoza.—22. En la línea de Bilbao, al salir de la estación de Málzaga, choque entre vagones.— Descarrilamiento de un tren de mercancías entre Torrelodones y Villalba.—26. Siete mineros muertos en Méjico. — 150 casas incendiadas en Cripple-Crook (Colorado). — 29. Ejecución capital en Almadén.—30. En Luces 100 mineros sepultados.—Feria en Jerez.

Mayo.—2. Traslación de los restos de Zorrilla á Valladolid.—Solemne procesión cívica. Función en honor de las víctimas del Dos de Mayo.— Explosión de dinamita en Orense.—3. Llegada de los restos de Zorrilla á Valladolid.—4. Se celebran en Valladolid los funerales de Zorrilla.

—5. Incendio en un baile en Huelva; seis muertos y varios heridos.—6. Terremotos en el Ecuador; en Portoviejo, un centenar de muertos.—10. Inauguración oficial del local en que se ha instalado la Asociación de la Prensa.—11. Catástrofe en Argelia; seis oficiales muertos.—15. Ligero temblor de tierra en Murcia.—17. Ciclón en Tejas; 120 muertos.—Explosión en Bida, país de Nupe; 200 muertos.—Descarrilamiento cerca de Málaga.—19. Terremotos de tierra en Mónaco.—20. Feria en Ronda.—Motin por consumos en Calicasas, pueblo de la vega de Granada.—21. Catástrofe en una mina; diez muertos; seis heridos en Gallarta, cerca de Bilbao.—En la Opera de París se desploma del techo uno de los contrapesos de la araña, ocasionando una muerte.—23. En París se descubre un crimen misterioso; un cadáver en un baul.—38 casas quemadas en San Juan de Orega (Orense).—24. Ferias en Mataró, en Cáceres y en Córdoba. Incendio en la feria de Córdoba.—27. Ciclón en el Michigan.—28. Fuga de presos en la Coruña. El director y vigilantes maniatados.—Merienda de niños en Palacio.—Ciclón en la ciudad de San Luis; 1.000 cadáveres.—Ciclón en Italia.—30. Inundaciones en Austria.—31. Horrorosa catástrofe en Moscow, 3.600 muertos.

Junio.—1. Motín por falta de agua en Tarragona.—5. Hallazgo de dos bombas Orsini en Barcelona.—6. Motín en Sestrica.—7. Espantosa catástrofe en Barcelona. Estalla en la calle de los Cambios Nuevos una bomba de dinamita en el momento en que pasa la procesión llamada de la Octava del Corpus. Gran número de muertos y heridos.—Nuestro embajador en Londres, Sr. Conde de Casa-Valencia, es derribado por un carruaje en aquella capital.—Feria en Algeciras.—9. Explosión de dinamita en el pueblo de Alzo (San Sebastián).—11. Estalla una bomba de dinamita en París en una casa del boulevard Haussman, sin que ocurran desgracias personales.—Estafa con cupones españoles, descubierta en la Delegación de Hacienda de España en París.—Fiestas en Logroño.—En la calle de San Marcos un loco mata á puñaladas á una mujer y su hijo, en donde se hallaba de huésped.—14. Explosión que ocasiona cinco muertos en la fábrica de pólvora de Blumen (Austria).—15. Manifestación en Burgos en honor de Ruiz Zorrilla con motivo del primer aniversario de su muerte.—16. Es asesinada en París la baronesa de Vialley.—17. *Meeting anarquista en París. Prisión de varios* anarquistas.—18. Entierro de Casal Ribeiro en Lisboa.—Detención en Barcelona de un anarquista francés.—Asesinato de la expedición dirigida por el marqués de Morés en el Africa Septentrional.—Accidentes en la vía férrea del Norte y en la línea de La Robla á Valmaseda, sin desgracias personales.—19. En París prisión del anarquista Viver (Pas d'Erreur).—Voladura de un taller de pirotecnia en Barcelona.—Una alta marea invade la costa Nordeste del Japón, muriendo más de 10.000 personas.—Varias detenciones de anarquistas en Barcelona.—20. Atentado contra Guerrita en un tren.—21. Ciclón en Béjar.—22. Robo de 20.000 duros en la prendería que existe en la calle de Hortaleza y cuya dueña es D.ª Cristina Estévez.—Inundación en Almendralejo; varios ahogados.—23. Verbena de San Juan.—26. Motín de cigarreras en Madrid.—27. Artón es condenado á seis años de trabajos forzados por el delito de estafa en daño de la Sociedad de la Dinamita.—29. Cinco ahogados en una excursión de recreo por la ría de Plencia.—30. Conflicto en Alicante; cierre de tiendas con motivo de la creación de arbitrios municipales que se juzgan excesivos por los comerciantes.

El año económico é industrial.

1895.

Julio.—4. Huelgas en Cádiz, Orense y Alcoy.—6. Primer semestre de 1895. El movimiento favorable á la exportación iniciado en mayo ha continuado en junio con un aumento de poco más de 5 millones de pesetas sobre igual mes del año anterior, pero al propio tiempo la importación ha crecido también algún tanto.—9. Termina la huelga de Alcoy.—14. Meeting proteccionista en Tarrasa, organizado por la Liga de Productores del Principado de Cataluña.—25. Fiestas en Almería con motivo de la inauguración del ferrocarril.

Agosto.—9. Fracasan por completo las gestiones de arreglo de la huelga de Alcoy, quedando ésta estacionada y produciendo grandes perjuicios.—21. El gremio de zapateros resuelve elevar el precio del calzado en un 20 por 100.

Octubre.—11. Importante reunión de viticultores en Tarazona.—Huelga de panaderos en Oviedo.—29. Solemne distribución de premios á los alumnos del Centro Instructivo del Obrero, bajo la presidencia del Sr. Moret.

Noviembre.—12. Se abre al servicio público la vía férrea de Gerona á Olot, sección de Gerona á Amer.—17. Distribución de premios en la Escuela Central de Artes y Oficios.

Diciembre.—Los labradores temen que por falta de lluvias el año sea muy malo.—Reunión de panaderos para valorar el precio del pan.—La Unión Obrera es recibida por el Ministro de Fomento, que promete hacer en su provecho lo que le sea posible.

1896.

Enero.—15. Inauguración en Villafeliche de los trabajos de la línea férrea de Calatayud á Teruel.

Febrero.—5. Huelga de los tejedores de Valencia.—20. Se constituye en el Fomento de las Artes una sección de electricistas, encargada de la propaganda científica de la electricidad.—23. Festejos en el Ferrol con motivo de la llegada de los ingenieros que vienen á hacer el replanteo del ferrocarril del Ferrol á Betanzos.

Marzo.—14. Huelga general en las fábricas de cristales de Montluçon.—16. En París, inauguración de la Conferencia de delegados de los Estados que firmaron el Convenio negociado en Berna el año 1880 con objeto de uniformar la legislación de los transportes de mercancías por ferrocarril.

Abril.—1. Subida del pan en Madrid sin que haya razón que lo justifique.—15. Se pone en explotación el trozo comprendido entre Béjar y

Salamanca correspondiente al ferrocarril transversal.—18. Inauguración en Valencia del quinto Congreso convocado por la Unión General de Trabajadores.

Mayo.—3. Inauguración del alumbrado eléctrico en Estepa.—6. Huelgas en Orense y en Madrid de los operarios de la imprenta de los Sucesores de Rivadeneyra.—18. Asamblea de agricultores de Madrid.—28. Congreso de mineros en Aquisgrán.

Junio.—Una Comisión de la Cámara de Agricultores españoles presenta las conclusiones aprobadas en las últimas sesiones de la Asamblea para que el Gobierno pueda desenvolver sus iniciativas favoreciendo la agricultura y la ganadería.—10. Pánico bursátil en Nueva York. —12. Huelga de los cargadores de mineral de Sevilla.—19. La Cámara de Comercio de Madrid protesta contra el proyecto de auxilio á las empresas de ferrocarriles.—Se reune la Junta de accionistas del Norte, acordando que el Consejo de Administración continúe con el Gobierno las negociaciones entabladas.—20. Reunión de la Cámara de Comercio de Bilbao, acordando que son inadmisibles las bases del proyecto de los navieros de Barcelona relativas al impuesto sobre la navegación destinado á construcción de la escuadra.—21. Inauguración de la línea de Astorga.—30. Reunión en el Círculo de la Unión Mercantil de los representantes de los centros agrícolas, mercantiles é industriales y sociedades económicas, interesados en la campaña de protesta contra los proyectos de auxilios á las Compañías de ferrocarriles.

El año ultramarino.

1895.

Julio.—1. Goleta filibustera apresada.—2. Derrota en las Villas de las partidas Castillo y Zayas por el comandante Chabrán.—5. La guerrilla que opera en Manzanillo mata de un balazo en el vientre al cabecilla Amador Guerra.—6. De Manila se reciben noticias satisfactorias sobre la ocupación de Mindanao.—7. Es batida y dispersada la partida de Valle en Trinidad, muriendo su cabecilla Aramburo.—13. Combate sostenido por el general Martínez Campos cerca de Bayamo en Valenzuela y Peralejo contra los rebeldes, derrotándolos. — Muerte del general Santocildes y su ayudante Sotomayor; quinientas bajas en los enemigos..—25. El coronel Tejero sostiene un combate con el cabecilla Quintín Banderas en Cauto Abajo, causándole 14 muertos y 40 heridos; por nuestra parte tuvimos 4 muertos y 9 heridos.—27. La columna del coronel Zamora, en combinación con la del coronel Aznar, baten las partidas de Zayas en las Nueces (Villas), haciéndoles 30 bajas.—31. Honroso combate en Filipinas, para abrir una brecha en la cotta Tugayay, contra los moros.

Agosto.—1. Los insurrectos atacan el ingenio «Isabel» (Guantánamo), siendo rechazados.—5. Encuentro de una partida con el convoy que iba desde San Miguel á Guaimara, siendo derrotada. —Desembarco de filibusteros en Santa Clara.—20. Fusilamiento del cabecilla Mújica.—21. Catorce encuentros con los insurrectos al mando de Maceo, Rabí, Ronet y Florides, siendo en todos batidos.—22. Importante combate ocurrido en Banajagua (Santa Clara), incendiando el pueblo los insurrectos.—25. Victoria del general Oliver sobre una partida de 400 hombres cerca de Remedios.—30. Combate cerca de Guaimaró, muy reñido, siendo disueltos los filibusteros.

Septiembre.—2. Glorioso combate en Ramón de las Yaguas; derrota de Maceo, 850 contra 3.500. —3. Combate en Ventas de Casanova; Rabí derrotado.—6. Combate y victoria en Sitio Grande.—16. Heroico combate en Manzanillo; 25 contra 600.—20. Combate en el Corojal: derrota de la partida de Suárez.—21. Incendio del caserío de Guanche.—30. Combate importante en el potrero de Las Vacas. Derrota de los enemigos; 40 muertos.

Octubre.— 6. Pequeños combates sin importancia.—14. Varios encuentros, arrojando á los insurrectos de la provincia de Matanzas.—Es fusilado Lino Amézaga en Trinidad; 24 rebeldes muertos.— 18. Victoria importante; toma del campamento de Cardoneras.—20. Combate reñido en el ingenio «Julia» por el general Oliver contra los insurrectos.—25. Martínez Campos en la manigua; salida del Ciego de Avila; emboscadas de los insurrectos; el general en peligro.—26. Regreso de Martínez Campos á la Habana.—27. Agresión en la Habana al director del *Diario de la Marina*.—Absolución del teniente Gallegos.—30. Incendio del ingenio «Rosalía».

Noviembre.—2. Combate heroico en Ojo de Agua: 60 contra 1.200; lucha á la desesperada.—7. Combate en el ingenio «Teresa». Combate y victoria en Aguada de Pasajeros por el coronel Molina.—9. Derrota y prisión del cabecilla Acebo. — Combate en Macagua. —11. Combate en Mayaguama; el cabecilla Sandoval herido.—15. Pequeños combates en el ingenio «San Antonio» y en Salvador de Alberdi.—17 Combate de Taguasco.—Combate en Bugaranagua.—21. Puente volado en la línea de Santa Clara; descarrilamiento de un tren militar.— Combate en Guabajanes.—25. Varios combates en Santa Clara.—Muerte del cabecilla Fraga.— 27. Ataque y defensa del fuerte de Río Grande. 30. Derrota de Máximo Gómez en el Camagüey.

Diciembre.—4. Combate en el ingenio de «San Antonio».—6. Combate en Reforma.—9. Llegada á Cuba de los generales con los nuevos refuerzos.—Sale el general en jefe en dirección á Colón.—13. Combate con Quintín Banderas en Güira, jurisdicción de Trinidad.—14. Sorpresa de una columna en Minas; un teniente y 29 soldados muertos.—16. Combate heroico en Venta de Casanova.—Acción de Mal Tiempo; 67 muertos y 44 heridos.—17. Acciones en Palmarito, Ramón de las Yaguas y Cortina.—Encuentro en Capitalito.—26. Combate en el ingenio «Antilla»; concentración en Jovellanos.— 31. Combate de Calimete.

1896.

Enero.—1. Quebranto de las fuerzas rebeldes. —Encuentro en Nuevitas y en Ventas de Casanova.—Acción en Estante, próximo á Alfonso XII.—2. Los rebeldes penetran en la provincia de la Habana.—4. Avance del enemigo por San José de las Lajas y Guara.—5. Se toman

precauciones en la Habana.—Los rebeldes queman la estación de Quivicán, en la línea de la Habana á Güines.—7. Maceo y Máximo Gómez entran en la provincia de Pinar del Río.—Los insurrectos incendian Güira Melena.—Combates en Congojas, en Guanajay y Seiba del Agua. —10. Las columnas de Navarro y Arizón baten á Maceo en Bigona, límite de Pinar del Río, *causándole bastantes bajas.—11. Combate en* el ingenio «Mi Rosa»; resistencia de un destacamento en Ceiba Mocha. — 12. Combate en Bejucal.—En la provincia de Puerto Príncipe (sitio Vapor), el teniente coronel Mira derrota á los insurrectos después de reñido combate, siendo herido levemente en una mano.—13. Prisión del cabecila Cepero.—14. Avance de José Ma*ceo y Rabí, llegando á la Siguanea.—19. Los in*surrectos retroceden hacia Matanzas.—21. Sale de la Península caballería para Cuba.—22. Combate en Vista Alegre; derrota del enemigo.— 23. El cabecilla Collazo y diez rebeldes presos. 28. Combate en Caimito.

Febrero.—1. Combate en Corral Falso.—4. Combate importantísimo en Pinar del Río. — Maceo en Paso Real; toma del pueblo por la columna Luque; 62 enemigos muertos y 200 heridos; el general Luque herido.— 6. Combate en Ceiba del Agua.—7. Combate en Candelaria, en el cual es derrotado Maceo.—8. Combate en Pozo Hondo; nueva derrota de Maceo.—10. Llegada del general Weyler á la Habana. Solemne recepción.— 12. Combate en Mamey; 700 *contra 5.000.—13. Bando del general* Weyler sobre reconcentración de campesinos y contra los espías en Cuba.—19. Derrota de Maceo en San Antonio de las Vegas.—Acción librada por el general Linares en Loma del Porvenir.— 20. Ataque á Jaruco.—Combate en Navío Potrero.—22. Captura del Inglesito.—25. Prisión de Calixto García en la expedición del *Bermuda*. — *Encuentro* con Máximo Gómez en Corral Falso.—27. Combate en Gallegos; 42 mambises muertos.

Marzo.—1. Encuentro de importancia en el paso de Nagara (Camagüey).—2. Encuentro en Sagua.—4. El Gobierno insurrecto sitia al pueblo de Sagua Tánamo.—5. Combate de Sancti-Spíritus. — Máximo Gómez batido por Arolas y Prats.—8. Combate importante en Corral Falso. —9. Acción en San Miguel de los Baños.—Encuentro en Bejucal.—12. Encuentro en Reyes. — 14. Encuentro en Las Villas; 11 rebeldes muertos. — Bando contra la emigración.—16. Una terrible equivocación es causa de que luchen entre sí fuerzas leales; 12 muertos y 32 heridos.—18. Reñido combate en Candelaria.— 20. Apresamiento del *Bermuda*.—21. Combate en Bahía Honda.—24. Nuevo desastre; lucha entre leales; muerte del teniente coronel Fuenmayor. — 25. Los insurrectos atacan á Santa Clara y son rechazados.—26. Toma de la Siguanea por el coronel Segura.—30. Ataque á Bahía Honda.—31. Combate importante en las Tenerarias de Guanas.

Abril.—5. Combate en Mafos contra varias partidas reunidas.—10. Ataque rechazado á Vieja Bermeja.—12. Ataque nocturno á Candelaria.— 13. Nuevo encuentro en Melena.—14. Sorpresa del ingenio «Constancia».—Otro encuentro en Lechuza.—19. Varios combates en Santa Clara; 86 muertos al enemigo.—22. Combate en Lomas de San Miguel.—28. Operación combinada en Lechuza.—Explosión en el palacio del Gobernador general de la Habana, sin que ocurrieran desgracias personales. — 30. Es apresada la goleta filibustera *Competidor* por la cañonera *Mensajera*.

Mayo.—2. Gran combate sostenido por la columna de Suárez Inclán en Cácara Júcara contra Maceo.—3. Combate en las Villas.—4. Ataque á Punta Brava.—6. Ataque á Esperanza.— Ataque á Cruces.—12. Combates en el Camagüey.—16. Bando del general Weyler prohibiendo la exportación del tabaco en rama.—17. Combate con las avanzadas de Máximo Gómez. —19. Ataque á Cascajal.— Nuevo intento para atravesar la línea de Mariel.—20. Tiroteo á la Trocha.—Movimiento de los rebeldes hacia la línea de Mariel.—Avance de Máximo Gómez.— 22. Combate en Cruces. Carga del escuadrón de Pavía.—24. Ataque é incendio á Palmira.—25. El bando del tabaco anulado. — Encuentro en Jovellanos y Madruga. — 26. Nuevo combate con Maceo en Consolación del Sur. — 30. Combate en Aguacate.

Junio.—1. Incendio de Puerto Güira y de Jamaica de la Habana.—Ataque á Santiago de las Vegas.—5. Brillantes encuentros en Corral Falso y Limonar. — La marina en campaña. — 14. Gran derrota de Máximo Gómez cerca de Najara (Camagüey); cuarenta horas de combate, 500 insurrectos muertos.—16. El general Ochoa bate en las cercanías de Catalina á la partida insurrecta de Pancho Rodríguez. — 20. Nueva acción en Peralejo.— Ataque de los poblados Vedado, Velasco y Blanquizar. — 23. Operación combinada contra Maceo en las lomas llamadas Manuelita y Rubí.—24. Combate en Remates.— 25. Nuevas operaciones contra Maceo por la columna que manda el general González Muñoz en Valles Tapia.

El año marítimo.

1895.

Julio. — 1. Goleta filibustera apresada por el guardacostas americano *Maclan* cerca de Nassau.—En Saint-Nazaire, experiencias de palomas mensajeras en el mar.—6. Llegada de la escuadra española á Copenhague.—Visita del Rey Cristián á la escuadra española.—10. Regreso al Ferrol de la corbeta *Nautilus*, escuela de Guardias marinas, de vuelta de América.—12. Incendio en el arsenal de la Carraca.—14. La escuadra española en Cherburgo. — 20. La escuadra española en Plymouth.—21. Abordaje en las inmediaciones del puerto de la Spezzia entre los vapores *Ortiyia* y *María Pía* que se fué á pique, pereciendo ahogadas 147 personas. —25. En Saint-Nazaire botadura del acorazado *Massena*, que choca contra un grupo de rocas llamado Tourteaux.

Agosto.—6. El *Marqués de la Ensenada* sale del Ferrol para Cádiz con misión especial relacionada con los asuntos de Marruecos.—El *María Teresa* con averías.—7. Sale la escuadra inglesa con dirección á Marruecos.—8. El *Pelayo* y el *Vizcaya* salen del Ferrol para Cádiz, obedeciendo órdenes del Ministro de Marina.—9. Se

embarca en la Habana para la Península el general Salcedo.—10. Cerca de la isla Cuessant (Finisterre), naufragio del *Miranda de Hamburgo*.—14. En el vapor *Cataluña* embarcan en Valencia tropas para Cuba.—15. Junta de generales de marina en el Ministerio para tratar asuntos urgentes del departamento. — 17. Procedente de Tánger fondea la escuadra española en Algeciras.—20. Incendio en la factoría de la Trasatlántica de Cádiz.—21. Conducido por dos remolcadores sale de Bilbao á la mar con toda felicidad el *Almirante Oquendo*. — 25. Pequeña avería en el *Pelayo*. — Embarque de tropas para Cuba en Cádiz y Coruña. —Choque en Nevohaven entre el *Leator* y el *Luzón*, siendo salvados todos los pasajeros.—28. Se embarca en la Habana, con rumbo á Nuevitas, en el vapor *Villaverde*, el general Martínez Campos.

Septiembre.—13. Terrible incendio abordo del trasporte *Comorín*, fondeado en Marsella y dispuesto para marchar al Tonkin.—19. Naufragio del crucero *Sánchez Barcáiztegui*. Choque con el vapor *Conde de la Mortera*. Gran luto nacional.—21. La escuadra italiana en Barcelona.

Octubre.—1. Pérdida del crucero *Cristóbal Colón* en Cayos Colorados.—10. Choque de barcos; catorce ahogados cerca de Copenhague.—Llegada á la Habana del *Conde de Venadito*.—22. Viaje de las cañoneras recién construidas para la defensa de las costas de Cuba.—23. El vapor inglés *Brunswick* embarranca en la escollera del muelle del puerto exterior de Bilbao.—25. Naufragio del cañonero *Caridad* junto á Cárdenas.

Noviembre.—12. El vapor español *Fernando* se va á pique en Swansea, país de Gales, salvándose todos los tripulantes.—Bajo el mando del capitán de fragata Balseiro sale el cliper *Nautilus* para un nuevo viaje de instrucción.—13. Varios siniestros marítimos en la costa del Ferrol por causa del temporal.—Varadura en las islas Hyeres de tres acorazados franceses.—16. Naufragio del *Braganza* en Leixoes.—17. Naufragio del *Solferino* en la costa de Africa.—19. Llegada á Cádiz del *Alfonso XIII* procedente de la Habana.—25. Tempestades y naufragios en el Mediterráneo y en el Canal de la Mancha. —30. El vapor francés *Sidikasen* embarranca en el cabo Espartel.

Diciembre. — 9. Incendio á bordo del vapor *Principia*, muriendo 28 tripulantes.—11. Llega á Canarias la corbeta *Nautilus*.—14. Choque de barcos cerca de Hamburgo, pereciendo ocho personas.—26. Llega á Cádiz de regreso de la Habana el *Montevideo* con filibusteros deportados.—El crucero *Kwanping*, que los japoneses capturaron á los chinos, naufraga cerca de Pescadores, pereciendo varios oficiales y 60 tripulantes.

1898.

Enero.—3. Sale de Cartagena con rumbo á Mahón la escuadra de instrucción.—5. Llega á Mahón la escuadra española de instrucción, compuesta del acorazado *Pelayo* y de los cruceros *Oquendo* y *Vizcaya*.—12. Zarpa de Cádiz para la Habana el *Satrústegui* con 18 jefes y oficiales, 188 sargentos y 265 individuos de tropa.— 14. La escuadra española sale de Palma para Cartagena; la austriaca, de Salónica para la isla de Syra; la inglesa, de Salónica para Malta.—22. Explosiones á bordo del *Sportman*, que se refugia en el Ferrol.—28. Naufragio de la balandra *Hankins*, que lleva á Cuba á Calixto García.

Febrero.—6. Cañoneo entre barcos españoles en aguas de Cuba.—Naufragio de la goleta francesa *Adolphe Thiers* en Ayamonte.—7. Pérdida del vapor francés *Isbergues*, de la matrícula de Charente.—14. A consecuencia de un abordaje se va á pique el vapor *Perla* en Australia, resultando 40 ahogados.—15. Llegada á Cádiz del *Satrústegui* procedente de Cuba.— 18. Pruebas oficiales en el Ferrol sobre amarras de las máquinas del crucero *Alfonso XIII*.— 26. Llegada á la Habana del *Cataluña*; ovación á las tropas.—27. Regreso del *Reina Cristina* á Cádiz con soldados heridos é insurrectos deportados.——29. Naufragio del falucho *San Antonio* con 18 tripulantes.

Marzo.—Aprestos navales de España en previsión de un conflicto con los Estados Unidos.— 12. Fuego á bordo del *Martín Sáenz*, de la casa Pinillos Izquierdo, en el puerto de Valencia, con pérdidas de consideración.—14. Sale el *María Teresa* del Ferrol con objeto de hacer pruebas de la artillería. — 15. Llegada al Ferrol del *Oquendo*, calmando la ansiedad que habían producido los telegramas de su pérdida.—18. Llegada del *Cataluña* á Cádiz, trayendo á bordo al general García Navarro.—19. El cazatorpederos español *Destructor* llega al puerto de Lisboa.—20. Explosión en el *Infanta María Teresa*; nueve personas heridas. — 21. En la Guaira incendio del buque de guerra venezolano *Mariscal Ayacucho*, pereciendo ocho de sus tripulantes.

Abril.—Cerca de Termonde, el remolcador *Virginia* se va á pique víctima de una explosión: doce tripulantes fallecieron.—7. En Tarragona el vapor italiano *Pax* incendiado.—11. Sale del Ferrol el crucero *Alfonso XIII* con objeto de hacer las pruebas preliminares de las máquinas.—12. Averías en el *Filipinas*.— En la bahía de Jahdo, golfo del mar del Norte, chocan dos torpederos, yéndose á pique uno y muriendo ahogados cinco de sus tripulantes.—13. Averías en el *Isla de Cuba*.—23. Pruebas de las máquinas reparadas del *Isla de Cuba*.—29. Quedan terminadas las reparaciones del acorazado *Pelayo*.

Mayo.—13. Sale el *Destructor* del arsenal del Ferrol para incorporarse á la escuadra de instrucción. — Explosión á bordo del acorazado *Almirante Duperré* en Tolón.—15. En Hull (Jorkshire), dos barcos á pique. — 19. En el Rhin, por explosión, tres barcos á pique; ocho muertos.—24. Varadura del *Marqués de la Ensenada* dentro de Cabañas.—26. El *Martín Sáenz* encallado en el bajo de la Anegada de Afuera.

Junio.—El torpedero *Filipinas* llega á la Habana remolcado y con averías de consideración. —La escuadra inglesa en Lisboa.—4. El buque *Mabel* pierde todo el cargamento. —9. Sale de Lisboa con rumbo á Gibraltar la escuadra inglesa.—10. Fondea en Gibraltar la escuadra inglesa.—Entra en el Ferrol la corbeta francesa *Ephigenie*, escuela de Guardias marinas.— Explosión en Tolón á bordo del acorazado *Jaureguiberry*, hiriendo á nueve de sus tripulantes.—Llega de Tánger el crucero *Isla*

de Cuba á Cádiz, conduciendo dinero procedente de la indemnización de Melilla.—Previas las formalidades de ordenanza, la marina se hace cargo en Cádiz, en presencia de los representantes del Estado y de la Transatlántica, de los vapores *Alfonso XIII* y *Reina Cristina*, pertenecientes á la expresada compañía.—11. Sale á hacer ejercicios la escuadra de instrucción.—Fondea en el Ferrol la corbeta de guerra *Noruega*, escuela de Guardias marinas.—17. La escuadra francesa en la Coruña.—El barco español *Bélico* es apresado por los insurrectos en su marcha desde Manzanillo á Guano.—18. Naufragio del *Drummont Castle*, del que resultaron 245 muertos.—19. Entusiasta recepción en la Coruña á los marinos franceses.—Averías en el *Destructor*.—23. La escuadra francesa en el Ferrol. Entusiasta recibimiento.—27. Sale la escuadra francesa del Ferrol para Brest.

El año científico y médico.

1895.

Julio.—5. La fiebre amarilla hace grandes estragos en Tampa y Cayo Hueso.—Vómito en el Brasil.—12. En Málaga se denuncia la existencia de leprosos en las cercanías de la población.—14. Se inaugura, bajo la presidencia de Su Majestad, el Instituto de Terapéutica operatoria.—22. Se presenta el cólera en el Japón y en Formosa.—27. Cólera en el Tonkín.—En Londres, el Duque de York inaugura el Congreso de Geografía.

Agosto.—El cólera se extiende por Hungría.—15. La Academia de Medicina de París se ocupa del nuevo procedimiento seroterápico del doctor Maragliano.—La fiebre amarilla avanza en Guatemala y se halla á 50 kilómetros de Champerico.

Septiembre.—El cólera en Tánger; se toman precauciones.

Octubre.—Se inaugura el teléfono entre París y Berlín.—En Londres, el doctor Imprey trata de los medios de curar la lepra.

Noviembre.—Cólera en la Antigua, colonia inglesa.—Se presentan varios casos de viruela en Pontevedra.—Cólera en Rusia.

Diciembre.—Desarrollo de varias enfermedades en Madrid.—El cólera sigue haciendo estragos en varios países.—Memoria acerca de la aparición del cólera en Marruecos, por el doctor Ovilo.—25. El doctor Marmoreck declara haber encontrado el suero del estreptococo.—Cólera en Abisinia.

1896.

Enero.—1. La polakibrequia; nuevo tratamiento de la fiebre tifoidea, por D. José Codina y Castellví.—Se toman medidas contra la epidemia colérica que reina en Ceuta.—8. Conferencia del doctor Olmedilla en el Centro Instructivo del Obrero sobre el pan.

Febrero.—Se presenta la epizootia y morriña en los ganados de Lliria, próximo á Puigcerdá.—Concurso de los médicos de baños.—La Sociedad española de Higiene estudia el carácter de la enfermedad que va sintiéndose en Madrid, para averiguar si se trata de una epidemia gripal.—10. Estalla un bólido en Madrid á las diez de la mañana, cayendo varios pedazos que son recogidos.—11. Conferencia del oficial de la Armada D. Víctor Concas sobre los Estados Unidos en la Sociedad Geográfica.—12. El distinguido profesor de la Universidad de Perusa, señor Salvioni, inventa un instrumento llamado driptexcopio, que hace sensibles, á la simple vista, los rayos oscuros ó catódicos, denominados X ó del doctor Roetgen.—17. Inauguración por S. M. del Sanatorio central que para soldados inútiles del ejército de operaciones en Cuba ha establecido en Valle Hermoso la Asamblea Suprema de la Cruz Roja.—28. Inauguración del curso en la Academia de Jurisprudencia. Discurso del señor Pidal.—Eclipse de luna en Madrid.

Marzo.—En la Academia de Medicina se debaten el empiema y la estadística operatoria.—Noticias del cólera en Egipto, donde causa muchos estragos.

Abril.—Cólera en **Alejandría.**—Epidemia de grippe en Málaga.

Mayo.—Sigue el cólera haciendo estragos en Egipto.—En Ciudad Real produce grandes estragos la viruela.—Cólera en Siam.—Toma incremento la epidemia colérica en el Cairo.

Junio.—Decrece la epidemia colérica en Egipto.

El año judicial.

1895.

Julio.—1. Se inaugura en París un Congreso penitenciario.—3. El Tribunal Supremo dicta sentencia en la causa de «El Testamento falso», absolviendo á los procesados Gabriel Trujillo, D. Constancio Lumbreras, D. José Rodríguez Zapata, D. Lorenzo Sancho Salaverri, D. Luis Fazzini, D. Ricardo Espí, Máximo Jiménez y Manuel González, y condenando á Gabina Bascuñana á ocho años de prisión mayor y á Julián Bascuñana á diez años de presidio.—9. El Jurado dicta veredicto, y la Audiencia sentencia á cuatro años de presidio á Enrique García (a) el *Comiquín* y Celestino García Tuero, absolviendo á Vicente Lisbona en la causa por estafa al Banco de España.—10. Es condenado en Barcelona á ocho años de presidio por falsificación de letras de cambio Dionisio Ricado (a) *Richart*.—Nuevo proceso para la depuración de las revelaciones de los Bascuñanas en el testamento falso.—Se dictan autos de prisión contra D. Miguel Lumbreras y doña Rita Rodríguez.—30. Es puesta en libertad doña Rita Rodríguez.

Agosto.—1. En Orense, la Audiencia condena á cadena perpetua á Isaac Mobilla por muerte violenta dada á José Castro Fariñas en el punto denominado del Calvario.

Septiembre.—15. Apertura de los Tribunales, bajo la presidencia del Ministro de Gracia y

Justicia.—21. El Jurado dicta veredicto absolutorio en la causa instruida con motivo del llamado «Crimen de Ontígola».

Octubre.—17. En Cáceres, causa por homicidio contra Nicéforo Mora González y Fausto García Ramos; son absueltos por el Jurado.—18. En Cáceres, causa por robo y asesinato contra Valentín Domínguez Martín; es condenado á muerte.—23. En Logroño, causa por parricidio contra Petra Arteaga y su hijo. La primera es condenada á reclusión perpetua y el segundo á cadena perpetua.—29. En Toledo, el Jurado condena á muerte á Félix Díaz Casas por tentativa de robo y asesinato cometido en la persona de su tía política doña Rosario Cabezas.

Noviembre.—4. En Logroño, causa contra Cesáreo Pérez, sacerdote, por homicidio; es condenado á cadena perpetua.—11. En el Tribunal Supremo vista del recurso en la causa del Chato. El Fiscal, con la opinión pública.—15. Sentencia del Tribunal Supremo condenando á muerte á Crisanto, y al Chato á cadena perpetua, en la causa del Escorial. — Causa por parricidio contra Juan Estrada Roloat, en Tarragona, condenándole á cadena perpetua.—17. En Toledo, causa por parricidio y asesinato contra varios, condenándoles á muerte.—27. En Burgos, causa por parricidio contra Victoriano Muga, siendo condenado á cadena perpetua.

Diciembre.—3. Causa contra José Moreno Carbonel, en Barcelona, por haber matado á su suegro, siendo condenado á muerte.—4. Juicio por jurados en el crimen de Benaocaz; veredicto de inculpabilidad para todos.—5. Causa en Algeciras contra José Calvo por asesinato del maltés Debón y su sobrino, siendo condenado á la pena de muerte.—18. En Madrid, causa contra Luis Larroder por falsificación, siendo condenado á diez años de prisión mayor.—21. En la Audiencia de Alicante, causa por estafa de 30.000 duros, absolviendo al procesado Sr. Lloret y declarando la responsabilidad de la sindicatura al pago de 75.000 pesetas al Banco.—31. En Valencia, causa contra el padre Corbato por ataques al Rey y al presidente del Consejo de Ministros, siendo condenado á doce años y seis meses de prisión y 5.000 pesetas de multa.

1896.

Enero.—9. En Valencia, es absuelto por la Audiencia el periodista Sr. Blasco Ibáñez, director del periódico republicano *El Pueblo*, por supuesto delito de imprenta.—17. En la Audiencia, juicio oral contra Luis de Larroder, por estafas hechas al Duque de San Fernando.—21. En la Audiencia, causa de las Sacramentales, en que figura como procesado D. Vicente Carrasco.—27. Terminación del sumario del proceso municipal; 25 procesados pasan á la Audiencia.—29. Condenación de Carrasco, por estafa, á dos años de prisión correccional.

Febrero.—1. El juez dicta auto de procesamiento contra el Marqués de Cabriñana por sus denuncias contra el Sr. Bosch.—13. En Bilbao, juicio oral de la causa «La mujer desaparecida»; condena á Baldomero Ibáñez Martín á la pena de muerte.—Toma posesión el nuevo presidente de la Audiencia de Madrid, Sr. D. Enrique Illana.—15. Circular del fiscal del Tribunal Supremo sobre los gritos subversivos en las manifestaciones públicas.—27. En Palma, causa por asesinato frustrado y estafa contra Coloma Amengual, condenándole á catorce años de reclusión temporal. —En Zaragoza, causa por sacrilegio, condenando al procesado á dos meses de arresto.—29. En Cáceres, causa por parricidio, condenando á Narcisa Morgado á reclusión perpetua y á Bruno Terejo á veinte años de reclusión.

Marzo.—4. En Murcia, causa por robo y asesinato contra Vicente Chubia (a) *Palillos*, Paula Casero (a) *Negra*, Basilio Mateo y su mujer Gertrudis Tomás. *Palillos* es condenado á muerte, Basilio á cadena perpetua, su mujer á diez y ocho años de reclusión y Gertrudis absuelta.—11. En Zaragoza, causa por parricidio contra Dámaso Trullenque, condenándole á cadena perpetua.—14. En Toledo, vista de la causa contra los autores del crimen de Casarrubios, condenando á muerte á Lázaro y Epifanio, á cadena perpetua á Regino y absolviendo á los demás.—26. En Barcelona, causa contra Juan Traverá por doble homicidio, siendo condenado á muerte.—27. En Vich, causa por robo y asesinato de María Torrent, posadera de Manlleu; son condenados Miguel Laplana y José Folia á la pena de muerte, y á nueve años de presidio José Bautista, declarando absuelta á Dolores Cantera.

Abril.—8. En Madrid, juicio por Jurados contra Antonio Nazario Tribaldos, farmacéutico de la calle de Preciados, por homicidio por envenenamiento en la persona de Rosario López, siendo absuelto libremente.—10. En Logroño, causa por robo y homicidio contra Francisco Ruiz (a) *Perdigón*, siendo condenado á muerte.—En Madrid, causa contra Bernardino Simón Blanco por usurpación de funciones sacerdotales. Se condena á éste á un año y un día de prisión correccional. — 27. En Madrid, causa por falsificaciones y estafas contra Luis de Larroder; se le imponen diez años de prisión por cada delito.

Mayo.—19. Juicio verbal en la querella que por injurias y calumnias ha entablado D. Julio Urbina contra D. Alberto Bosch y Fustegueras.—En Barcelona, juicio por Jurados en causa por triple parricidio.—20. En Madrid, causa por falsedad en documento público contra Juan Huerta García y Luis Revilla, siendo absueltos. —En Toledo, causa instruida con motivo del robo y doble homicidio cometidos en Menasalvas.—21. En Madrid, causa por homicidio contra Celestino Flores, siendo condenado á diez años de prisión mayor.—23. En Barcelona, sentencia en la causa por triple parricidio; tres penas de muerte.—26. En Madrid, causa por falsedad en documento público contra el presbítero capuchino exclaustrado D. Juan Biga y Cabarre, imponiéndole dos meses y un día de arresto.—En Toledo, por el crimen de Menasalvas, dos condenados á muerte.—29. En Madrid, causa por asesinato contra Damián Sebastián Blasco (a) *El Paché*, siendo condenado á cadena perpetua.—En Logroño, causa por homicidio contra Rudesindo Moreno Zapata, siendo condenado á diez y nueve años de cadena temporal.—30. El Tribunal Supremo admite el recurso presentado por los obligacionistas de Osuna contra el Banco de Castilla.

Junio. — 5. En Madrid, causa por homicidio

contra Celestino Miralles, siendo condenado á doce años y un día de prisión.—7. En León, causa contra Teodoro Valderey por parricidio de su hijo, siendo condenado á muerte.—17. En la Audiencia de Madrid, apelación contra el auto de procesamiento de José Díaz de Velasco (a) *Pepe el Huevero* y de D. Francisco Moreno Somolinos.—18. En la Audiencia, causa por parricidio frustrado contra D. F. A.—19. Veredicto de inculpabilidad en causa por parricidio.—En la Audiencia de Madrid, causa contra Juan Benavente, mayoral del coche correo, por muerte; es condenado á dos meses de reclusión por imprudencia temeraria.—21. Causa en Córdoba contra Antonio Rodríguez Amores (a) *Monique*, por robo y homicidio de Juan Esteban García, sepulturero de Hornachuelos, siendo condenado á cadena perpetua.—24. En Madrid, causa por homicidio por imprudencia temeraria contra Fernando Fernández, siendo condenado á un año y seis meses de prisión correccional.—En Córdoba, causa por asesinato de su novia Rosario García Mesa, contra Juan Marqués (a) el *Abuelo*, siendo condenado á cadena perpetua.—30. En Toledo, causa por asesinato contra León Galán, siendo condenado á la pena de muerte.—Consejo de Guerra en el cuartel de San Gil para ver la causa seguida contra el corneta y soldado del regimiento de húsares de la Princesa Marcial Serrano y Julián del Val, por el delito de duelo sin padrinos y lesiones mutuas.

El año artístico y literario.

1895.

Julio.—5. Inauguración del Museo Arqueológico, bajo la presidencia de S. M. la Reina Regente.—9. Agustín Querol es premiado con la gran medalla de oro en la Exposición Internacional de Bellas Artes de Munich, por su bajo relieve representando á San Francisco curando á los leprosos.—10. Galdós publica su nueva obra *Nazarín*.—27. Juegos florales en Valencia, siendo premiado con la flor natural D. Cristóbal Pastor Aicar, médico de Benajauna.

Agosto.—Cartas... ¿pedagógicas? por D.ª Concepción Sáiz y Otero y D. Urbano González Serrano.—9. La escritora Pardo Bazán da en el Congreso Literario de Burdeos una notable conferencia sobre literatura española contemporánea.—*Migajas*, por José López Silva.

Octubre.—1. Apertura del curso académico en la Universidad Central.—6. Elección de compromisarios para el Consejo de Instrucción pública.—16. Juegos florales en Zaragoza. Discurso de Echegaray.—*Cursilones*, por Luis Taboada.—20. Elección de los Consejeros de Instrucción pública.—24. Fiestas del Centenario en el Instituto de Francia.

Noviembre.—*El Prosaísmo en el arte*, por D. Federico Balart. — 3. Meeting escolar en Barcelona.—6. Se constituye el Consejo de Instrucción pública.— 9. Sesión inaugural en el Ateneo de Madrid; discurso del Sr. Moret.—10. Se inaugura en Bilbao con gran solemnidad la estatua en honor de Trueba.

Diciembre.— 1. Solemne distribución de premios en el Conservatorio de Música y Declamación.—*Halma*, por Pérez Galdós.—28. Asamblea de catedráticos.—30. Fiesta de los niños en el Ateneo.

1896.

Enero.—Escritos del Excmo. Sr. D. Manuel Durán y Bas.—*Juanita la Larga*, novela de don Juan Valera.—11. Conferencia del Sr. Canalejas en el Ateneo sobre «Transformaciones de las ideas que han dirigido la vida constitucional de España durante el presente siglo».—12. Inauguración en Madrid de la Sociedad de Acuarelistas.—16. Inaugúrase en Copenhague la Exposición de Bellas Artes, á la que concurren varios artistas españoles.—Inauguración de los estudios en el Sacro Monte por el Nuncio de Su Santidad y el Ministro de Gracia y Justicia.—30. Real orden sobre registro de obras extranjeras.

Febrero.—2. Es nombrado director del Museo de Pinturas el reputado artista Sr. Pradilla.—8. Baile en el Real, de la Asociación de Escritores y Artistas.—*Pachín González*, novela original de D. José María Pereda.—*Fornos*, poema de Salvador Rueda.

Marzo.—4. *El Imparcial* abre un concurso para un canto patriótico sobre la música de la marcha de Cádiz.—5. Conferencia del Sr. Moret en el Ateneo sobre los Estados Unidos.—Inauguración en Cristianía de la Exposición artística española.—17. Se abre al público la nueva Biblioteca Nacional.—20. Empieza á publicarse un semanario artístico titulado *Apuntes*.—21. Concierto en Palacio, dado por la Pacini, Menotti, el violoncelista Tejada y los pianistas Guervós, Urrutia y Serrano.—*Carne podrida*, por el barón A. Toupín.

Abril.—4. Apertura de la Exposición Palmaroli.—11. En Sevilla, Exposición del Arte retrospectivo.—15. En París, Congreso Internacional de Propiedad literaria.—*De la batalla*, por D. Joaquín Dicenta.—21. En el Salón Romero, primera audición del cuarteto Crickboon.—23. Inauguración de la Exposición de Bellas Artes en Sevilla.—24. Juegos florales en Sevilla.—Segundo concierto en Romero del cuarteto Crickboon.

Mayo.—3. Juegos florales en Barcelona, bajo la presidencia de D. Narciso Oller.—4. Concierto de piano y armónium por el Sr. Berea en el Ateneo.—Inauguración en Stokolmo de la Exposición Artística Española.—Teodoro Dubois es nombrado en Francia director del Conservatorio en reemplazo de Ambrosio Thomas.—11. Inauguración en el Palacio de Cristal del Retiro de la quinta Exposición bienal del Círculo de Bellas Artes. Visita de S. M. la Reina.—19. Discurso de Pidal en la Asociación de la Prensa.—23. Llegada á Madrid de los coros Clavé.—25. Festival por los coros Clavé.

Junio.—1. Banquete en honor de los autores de *Las mujeres*, Sres. Javier de Burgos y maestro Jiménez.—*Laureles y siemprevivas*, homenaje literario al inolvidable escritor D. José Marco, por Balaguer, Grilo, Echegaray, Reina, Sánchez Pérez, Ferrari, Fernández Shaw y otros muchos.—15. La Dirección de Bellas Artes francesa adquiere para el nuevo Museo del Luxemburgo cinco paisajes de los jardines árabes de Granada del pintor catalán Rusiñol.

El año teatral.

1895.

Julio.—2. Inauguración de la temporada de verano en el teatro Moderno con el estreno de *La Japonesa*, de López Marín y Uriarte y el maestro Vidal y Llimona.—20. Inauguración del teatro de Maravillas.—27. En el Príncipe Alfonso, estreno de *El Domador de leones*, de Ayuso y Labra y maestro Caballero.

Agosto.—17. En el Príncipe Alfonso, estreno de *El Testarudo*, obra de espectáculo arreglada por los Sres. Perrín y Palacios, música de Brull y Estellés.—30. En el mismo, *Teatro Nacional*, revista, música del Sr. Rubio.

Septiembre.—14. Estreno en Eslava de *Autor y Mártir*, zarzuela en dos actos de D. Vicente Peydró.—En el Príncipe Alfonso, *Los Tres claveles*.—29. En Eslava, *El Coche de Parla*.—30. En Martín, *El Estudiante endiablado*, de Ginard de la Rosa y Angel de la Guardia y el maestro Vidal.

Octubre.—10. En la Comedia, *La Fierecilla domada*, traducción de Shakespeare, por el señor Mateses.—12. En Lara, estreno de *El Otro mundo*, de Arniches y Abatí.—13. En Martín, estreno de *La Caza del tigre*, de los señores Rodríguez, Muñoz y San José.—17. Inauguración de la temporada en el teatro Real, con *La Africana*, por la Fierens, Marconi, Navarrini y Moro.—19. Inauguración de la temporada en el teatro Español, con la comedia *Entre bobos anda el juego* y *Los Habladores*.—29. En Lara, estreno de *La Primera medalla*, de Jackson Veyan.—En el teatro Martín, estreno de *Las Piezas de convicción*, de Jiménez Prieto.—26. En la Princesa, debut de Sara Bernhardt en *La Tosca*, de Sardou.—29. Estreno en la Comedia del drama de D. Joaquín Dicenta *Juan José*, con éxito extraordinario.—30.—Estrenos en Lara de *Fé, Esperanza y Caridad*, de Miguel Echegaray; en la Zarzuela, *La Maja*, de Perrín y Palacios y maestro Nieto, y en Apolo, *La Titiritera*.

Noviembre.—2. Estreno en Madrid de *Los Caracoles*, de Limendoux y maestros Brull y San José.—4. En Eslava, *El Señor Corregidor*, de Iraizoz y Chapí.—6. En la Princesa, Sara Bernhardt representa *Gismonda*, de Sardou.—En Lara, estreno de *El Bigote Rubio*, de Ramos Carrión.—7. En la Princesa, beneficio de Sara Bernhardt, con *Magda*.—9. Solemnidad artística en el Español: Sara Bernhardt y María Guerrero en *La Niña boba*, *Jean Marie* y la última escena de *Le Sphinx*.—15. En el Español, estreno de *El Estigma*, drama en tres actos y en prosa, original de D. José Echegaray.—17. Función en el Real á beneficio de la Asociación de la Prensa.—21. En la Zarzuela, *La Vuelta del Vivero*, de Iraizoz y maestro Jiménez.—26. Estreno en Apolo del sainete lírico *Al fin se casa la Nieves ó vámonos á la Venta del Grajo*, de los Sres. Vega y Bretón.—28. En Martín, estreno de *Sacristán, recluta y mártir*, de Calixto Navarro y Muñiz de Quevedo y maestro San Julián.

Diciembre.—5. En Apolo, estreno de *Las Zapatillas*, de Jackson Veyan y Chueca.—6. En el Español, estreno de *Petrilla*, comedia en tres actos y en prosa, original de D. Luis de Ansorena.—10. En la Comedia, estrenos de *La Eterna cuestión*, comedia en tres actos y en prosa, y de *La Rebaja del tío Paco*, juguete cómico en un acto y en verso, originales ambos de D. Enrique Gaspar.—13. Función en el teatro Español en honor de Escalante.—En el teatro Martín, *1895... ¡vaya usted con Dios, amigo!* revista de Navarro Gonzalvo, música de San José.—19. En la Comedia, estreno de *¡Velay!* comedia en tres actos y en verso, original de D. Leopoldo Cano.—23. En Eslava, estreno *De Conquista*, de Lobo hermanos.—25. En Lara, *Doña Juanita*, juguete en un acto.—En la Comedia, *El Libre cambio*, de Mario, hijo.—26. En Eslava, *La Nochebuena en Madrid*, del Sr. Manzano.—27. Estreno en el Español de *El Judío polaco*, arreglo de González Llana y Franco Rodríguez.—28. En Lara, estreno de *Quince minutos en globo*, de los señores Barberá y Franco.—En Eslava, estreno de *El Bajo de arriba*, de Sánchez Pastor y Chapí.—30. En la Comedia, estreno del monólogo *El Sueño de un colegial*, del niño Eugenio Rodríguez Arias y Boada, de 14 años de edad.

1896.

Enero.—8. Estreno en Novedades de *Los Espúreos*, drama en tres actos de D. Carlos Valverde.—9. En Romea, *El Príncipe heredero*, opereta de Celso Lucio y Arniches y maestros Brull, Nieto y Torregrosa.—11. Estreno en Lara del juguete en un acto *El marido de mamá*, de Cocat y Criado.—17. Estreno en el mismo de *La Cantina*, sainete de D. Pablo Parellada, con gran éxito.—Estreno en la Zarzuela de *La Rueda de la Fortuna*, sainete de Larra y Gullón y maestros Caballero y Hermoso; gran éxito para la música.—18. Función en Apolo á beneficio de la Asociación de la Prensa, con la presentación de nuevo en esta Corte del artista Frégoli.—22. En Eslava, *Pepito Melaza*, un acto, de Urrecha y maestro Pérez Soriano.—24. En el Español, *La mujer de Lot*, drama en tres actos y en prosa de D. Eugenio Sellés.—28. Estreno en la Comedia de *Doña Perfecta*, de Pérez Galdós; gran éxito.—31. Estreno en Lara de *Magda*, de D. Miguel Echegaray.

Febrero.—5. Estreno en Eslava de *El cortejo de la Irene*, de Fernández Shaw y maestro Chapí.—8. Estreno en la Zarzuela de *El rompeolas*, de Arambilet y Cantó y maestro Santamaría.—Estreno en el Español de *María del Carmen*, comedia en tres actos y en prosa, original del Sr. Feliú y Codina.—15. Estreno en la Comedia de *Altezas del honor*, drama en tres actos y prosa, original del Sr. Novo y Colsón.—Estreno en Romea de *El Heraldo de Madrid*, de Caamaño y maestro Calleja.—20. Estreno en Martín de *Se alquila un padre*, de los señores Perrín y Palacios.—21. En Lara, estreno de *La Bicicleta*, de D. Miguel Echegaray. En la Zarzuela, beneficio de la Asociación de la Prensa.

Marzo.—5. Estreno en la Comedia de *Un enemigo del pueblo*, arreglo de la obra de Enrique Ibsen.—8. Estreno en Novedades de *Familia y Patria*, original de D. Isidoro Martínez.—En Romea, *La casa de las comadres*, sainete de A. Paso y Alvárez y maestros Valverde y Estellés.—25. Estreno de *La Gran Vía* en París.—26. En el Español, el estreno de *La cantante*

callejera, de D. Miguel Echegaray.—28. Estreno en la Comedia del drama del Sr. Maillo *La Cruz de San Fernando*.—Estreno en Romea de *Los diablos rojos*, de García Alvarez y Paso y maestro Valverde, hijo.

Abril.—4. Presentación de Novelli y su compañía en el teatro de la Comedia.—Estreno en Lara de *La noche del Trovador*, de D. Tomás Luceño.—Estreno en la Zarzuela de *Tortilla al ron*, zarzuela de Merino y maestros Caballero y Hermoso.—Estreno en Apolo de *El coche correo*, de Arniches y López Silva y maestro Chueca.—Inauguración de la temporada ecuestre en el Circo de Parish.—11. Estreno de *El Gran Galeoto* en París.—16. Estreno en Lara de *Pedro Jiménez*, de Perrín y Palacios.—25. Función en el teatro Moderno á beneficio de los huérfanos de Ricardo Calvo.—25. Estreno en la Zarzuela de *El Gaitero*, de Perrín y Palacios y maestro Nieto.—30. Estreno en Apolo de la *Gitanilla*, de Chapí.

Mayo.—1. Estreno en Romea de *Los Conquistadores*, de José García Plaza y maestro Molina.—11. Estreno en Colón de *Simbad el Marino*, de Calixto Navarro.—18. Estreno en la Comedia de *Amor salvaje*, de D. José Echegaray, por la compañía que dirige Novelli.—21. Estreno en Apolo de *Las mujeres*, sainete de Javier de Burgos y maestro Jiménez.—27. Estreno en la Comedia de *Los domadores*, de Eugenio Sellés, por la compañía de Novelli.

Junio.—3. Inauguración de la temporada de verano en el Príncipe Alfonso; estreno de *Cuadros disolventes*, de Perrín y Palacios y maestro Nieto.—6. Inauguración de la temporada de ópera estival en los Jardines del Buen Retiro. En el Príncipe Alfonso, *El Príncipe ruso*.—11. Nueva compañía en el Circo de Parish.—18. En Maravillas, inauguración de la temporada de verano.—20. Inauguración de la temporada en el Circo de Colón.—Se abren los Jardines del Buen Retiro durante la noche.—22. Estreno en Colón de *Los Voluntarios de Tauste*, de Calixto Navarro y maestro Santonja.—25. Estreno en Maravillas de *La Feria de Villaplácida*, de Navarro Gonzalvo y maestros Calleja y Moreno Ballesteros.—27. Estreno en el Circo de Colón de *La gran feria*.

El año religioso.

1895.

Julio.—23. Encíclica de S. S. á los obispos belgas, tratando de conjurar las divisiones que han estallado entre los católicos de esa nación, y en la que examina desde un nuevo punto de vista la cuestión social.

Agosto.—7. Su Santidad Leon XIII envía al Rey de España, como recuerdo de su primera confesión, una cruz de oro con quince magníficos brillantes y una cadena del mismo metal con un autógrafo cariñosísimo.—15. Oración del Nuncio en Vitoria al despedir las tropas para Cuba y bendición papal.—18. Con motivo de celebrarse el santo del Papa, es felicitado por los cardenales, patricios y jefes de las sociedades católicas; deplora la persistencia del conflicto entre los poderes religioso y civil como perjudicialísimo á la nación italiana.—Protesta del episcopado español, dirigida á S. S. en forma de mensaje, á causa de los festejos que se preparan en Roma con motivo del vigésimoquinto aniversario de la toma de esta ciudad por el ejército italiano.—30. Congreso Eucarístico en Milán.

Septiembre.—6. Clausura del Congreso Eucarístico en Milán.—8. Consagración del nuevo obispo de Solsona, Sr. Riu.—10. Inauguración del décimotercero Congreso Católico de italianos en la iglesia de San Juan de Roma.—20. Protesta de los católicos en Roma por las fiestas conmemorativas de 1870.—22. Visita pastoral del obispo de Madrid.

Octubre.—9. Protesta del Papa contra las fiestas conmemorativas de Roma.—27. El secretario de Estado Pontificio comunica al arzobispo Cascajares que la designación del capelo cardenalicio se confirmará en el próximo Consistorio.

Noviembre.—25. Consistorio en Roma para preconizar algunos obispos electos de la cristiandad, y para elevar á la dignidad cardenalicia al arzobispo de Valladolid D. Antonio Cascajares y al obispo de la Seo de Urgel D. Salvador Casañas.—30. Publicación solemne de la *Bula de la Santa Cruzada* en Madrid.

Diciembre.—4. El Papa envía cincuenta mil francos al patriarca Azarian para socorro de las familias armenias víctimas de las primeras matanzas.—Llega á Valladolid el conde de Saline con el birrete cardenalicio concedido á su arzobispo.—Banquete en la Embajada española en Roma en honor del cardenal Sancha.—7. Llegada á la Seo de Urgel del marqués de Pellegrini, portador del birrete cardenalicio para el obispo de la diócesis.—12. Exequias en San Francisco el Grande por el alma de las víctimas de la catástrofe de Palma de Mallorca.—16. Imposición de las birretas cardenalicias al arzobispo de Valladolid y al obispo de Urgel en el Palacio Real por S. M. la Reina.—22. Entrada del Nuncio de S. S. en la Hermandad del Refugio.—28. Discurso del Papa á los cardenales que van á expresarles los deseos de bienandanza de la Iglesia en el año próximo.

1896.

Enero.—4. Entrada en la Seo de Urgel del nuevo obispo cardenal.

Febrero.—2. Entrada del nuevo arzobispo en Zaragoza.—Conversión del príncipe Boris.—8. Se despide de su diócesis de Málaga el nuevo arzobispo de Sevilla D. Marcelo Spínola.—13. Entrada solemne en Sevilla del nuevo arzobispo.—15. Toma posesión el nuevo obispo de Málaga Sr. Muñoz Herrera.

Marzo.—2. Escándalo en el cabildo de Sevilla por unas láminas de la Deuda.—8. Llegada del Nuncio á Córdoba.—18. En Orense, inauguración de una capilla para los ancianos desamparados.—29. Fiesta de Semana Santa.

Abril.—Rogativas en Carabanchel Alto para impetrar la lluvia.—10. El secretario de Estado, monseñor Rampolla, dirige una carta al *Daily Chronicle*, manifestando que el Papa se asocia á los esfuerzos de ese diario para la institución de un tribunal permanente de arbitraje encargado de dar solución á los conflictos de índole internacional.—12. Solemne acto de poner la primera piedra en las obras del nuevo Seminario de Solsona.—25. Peregrinación de los catalanes

á la virgen de Monserrat.—26. Solemnes rogativas en Córdoba y Sevilla para impetrar la lluvia.—En Valladolid, consagración del obispo de Avila D. José Blanco.

Mayo.—4. Solemne procesión por las calles de Madrid del cuerpo de San Isidro para impetrar del cielo la lluvia. Rogativas en todas las parroquias.—9. Peregrinación á Zaragoza á la Virgen del Pilar, patronizada y conducida por el Nuncio de S. S.—17. Se expone al público el cuerpo de San Isidro para que puedan verle todos los fieles que quieran.—23. Consagración del obispo de Barbastro en Ciudad Real.

Junio.—1. Llega á Cette de vuelta de Roma el obispo de Sión, que oficia de pontifical en la iglesia de San José.—El Santo Sínodo sentencia á la degradación al metropolitano primado por sus innovaciones heréticas, reintegrándole como simple monje en el convento donde recibió las órdenes sagradas.—4. Procesión del Corpus.—12. Carta de León XIII á la Reina Regente.—14. Asisten á la misa celebrada por S. S. León XIII 350 marineros católicos de la escuadra inglesa que se encuentra en Civita Vechia.—18. El arzobispo de Cambray es encausado por autorizar procesiones al aire libre.—21. En Oviedo, solemne ceremonia de colocar la primera piedra del edificio destinado á Seminario conciliar.—Ceremonia de la imposición del birrete cardenalicio al Nuncio de S. S. monseñor Cretoni.—Su Santidad Leon XIII destina este año la Rosa de Oro á la princesa de Bulgaria.

El año municipal.

1895.

Julio.—1. Sesión en el Ayuntamiento para dar posesión de sus cargos á los nuevos concejales de Madrid.—3. Se nombran las comisiones en el nuevo Ayuntamiento.—9. La superioridad anula el acuerdo del Ayuntamiento relativo á la construcción de un mercado de ganados. — La liquidación del presupuesto de 1894-95 arroja el siguiente resultado: Ingresos: 28.619.528,13 pesetas. Gastos: 22.581.032,95 pesetas. Obligaciones por pagar: 1.037.060,76 pesetas. Sobrante: 1.454,42 pesetas.—29. Decreto del alcalde reservándose el entender en la dirección, administración y fiscalización de los Consumos, dejando sin efecto lo acordado por la Comisión.

Agosto.—2. Entrega de los mercados al nuevo arrendatario Sr. Moreno Somolinos. — 15. Acuerda el Ayuntamiento proceder al derribo de la casa de la calle de Alcalá que cierra la de Velázquez.—18. Irregularidades en el Asilo de San Bernardino; empleados destituídos.

Octubre.— 10. Escándalos en las sesiones del Ayuntamiento de Madrid. El alcalde plantea la cuestión de confianza al Gobierno.—Se habla del procesamiento de algunos concejales por su mala gestión en los asuntos municipales.—21. A excitación del fiscal de la Audiencia comienza la instrucción de una causa para depurar los hechos que denunció en varios comunicados en los periódicos el marqués de Cabriñana.

Noviembre.— 2. Discútese el Reglamento de Consumos. — 12. Publica varios comunicados el marqués de Cabriñana, denunciando escándalos municipales.—17. Protesta presentada por varios concejales para que se convoque á sesión extraordinaria para que los acusados se defiendan.—20. Sesión borrascosa en el Ayuntamiento.—25. El alcalde de Madrid es llamado á declarar en el proceso municipal.—28. Son procesados 16 concejales por las referidas denuncias.

Diciembre. — 6. Sesión en el Ayuntamiento para nombrar las nuevas Comisiones después del procesamiento de los 16 concejales.—14. Comparecen los dueños de las vaquerías para declarar en el proceso municipal. — 30. Nuevos concejales procesados, además de los contratistas del Ayuntamiento D. José Díaz de Velasco (a) *Pepe el Huevero* y D. Francisco Moreno Somolinos.

1896.

Enero.—4. Discusión en el Ayuntamiento sobre si se pueden celebrar sesiones faltando la mayoría de los concejales por hallarse procesados. —7. Nombramiento de nuevos tenientes de alcalde con motivo del procesamiento de los anteriores.—10. Se aprueba el Reglamento de Empleados.—31. Vuelta de los concejales retraídos.

Febrero.—5. Se nombran concejales interinos para sustituir á los procesados por motivo de los escándalos municipales.— 8. Dimisión del alcalde de Madrid, señor conde de Peñalver.— 12. Es nombrado alcalde de Madrid el conde de Montarco.—14. Toma posesión el nuevo alcalde. — Circular del nuevo alcalde á los tenientes de alcalde, encareciéndoles el mayor rigor en el cumplimiento de todas las prescripciones de las Ordenanzas municipales.

Marzo.—11. Los peritos ingenieros nombrados por el juez encuentran la menos aceptable, para los intereses del Municipio y del pueblo de Madrid, la proposición presentada sobre el servicio de limpiezas.

Abril.—4. En el Ayuntamiento, entrevista del alcalde con los panaderos sobre la subida del pan.—25. La Comisión municipal de Mercados instruye con gran actividad un expediente contra el arrendatario de los de la Cebada y Mostenses en virtud de las quejas y denuncias formuladas por varios industriales. — 29. En el Ayuntamiento se discute un proyecto de rebaja de consumos.

Mayo.—4. Habiendo apelado del auto los concejales procesados, la Audiencia lo confirma.

Junio.—1. La Comisión municipal de Mercados informa en el sentido de la rescisión del contrato, fundándose en abusos del contratista.— 8. El contador de la Villa, en nombre del Ayuntamiento, se incauta de los mercados de la Cebada y de los Mostenses bajo inventario.

El año sportivo.

1895.

Julio.— 4. Se modifica el bando del Gobernador sobre medidas callejeras para los velocipedistas. —Se verifica en el velódromo de las Delicias el segundo concurso práctico de la Sociedad de

Velocipedistas de Madrid.—12. En el mismo, el Sr. Minué bate el record de los cinco kilómetros en 7 minutos 15 segundos y 2/5.

Agosto.—8. El infante D. Antonio de Orleans hace el viaje en bicicleta de París á Luchón en cinco días.—19. Julián Lozano, vencedor de la carrera de Salamanca-Madrid, bate en el velódromo de las Delicias el *record* de 5 kilómetros en 6 minutos 57 segundos y 2/5, ó sea 18 segundos menos que Minué.

Septiembre.—8. Regatas en San Sebastián.—14. Match velocipédico de San Sebastián á Madrid; gana Pedrós.—27. Carreras de velocípedos en Valladolid.

Octubre.—6. Carreras de velocípedos en Madrid.—Carreras de caballos en París; el gran premio, 100.000 francos.—13. Carreras de velocípedos en Madrid; Lozano, campeón.—16. Carreras de velocípedos en Guadalajara.—17. Carreras de velocípedos en Madrid.—19. En el velódromo de las Delicias, record de 100 kilómetros, ganado por Lapuente.—29 y 30. Carreras de caballos en el Hipódromo de Madrid.

Noviembre.—3 y 8. Carreras de caballos en Madrid.—10. Gira á Alcalá de Henares por los ciclistas del Veloz-Sport.

Diciembre.—8. Gran expedición velocipédica á Toledo, organizada por *El Heraldo de Madrid*.—9. Match velocipédico en Málaga.

1896.

Enero.—9. Gran partido de desafío en Barcelona entre Gogorza y Pedrós contra Zabarte y Chiquito de Abando, ganando los primeros por dos tantos.

Febrero.—23. Excursión á Colmenar Viejo por la *Sociedad Velo-Excursionista.*

Marzo.—26. Inauguración del Jai-Alai, donde se juegan los nuevos partidos de pelota.

Abril.—6. Carreras de ciclistas; record de Toledo á Torrijos, ida y vuelta, organizada por la Sociedad Velocipédica Toledana; vencedor, Pedro Pedraza.—15. Carreras de velocípedos en Sevilla, habiendo obtenido premios los señores Martí y Luis del Campo.—19. Se verifica la carrera velocipédica Madrid-Toledo-Madrid (136 kilómetros y 550 metros), organizada por la Sociedad de Velocipedistas de Madrid; vencedor, Julio Escobar.—21. Carreras de caballos en Sevilla.—27 y 30. Carreras de caballos en Gibraltar.

Mayo.—3. Inauguración del nuevo velódromo de los Campos Elíseos en Zaragoza.—5. Primer día de carreras de caballos en Madrid; vencedor del gran premio, *Agar*, de Villamejor.—7. Regatas en Málaga.—8. Segundo día de carreras de caballos en Madrid.—14. Carreras de caballos en Barcelona.—Carreras de velocípedos en Málaga.—17. Carreras de caballos en Barcelona.—Carreras de velocípedos en Málaga.—19. Carreras de caballos en Madrid.—21. Inauguración de la Exposición canina en los Jardines del Buen Retiro.—25. Carreras de caballos en Madrid.—31. Carreras de velocipedistas en el velódromo de las Delicias de Madrid; Daumont, vencedor de la carrera internacional.

Junio.—1. El Presidente de la República francesa inaugura el gran torneo internacional de esgrima.—5. Premios en la Exposición canina.—7. Carreras de velocípedos en el velódromo de las Delicias; campeonato del comercio, Lanzarot.—9. Carreras de caballos en Granada.—10. Carreras de velocípedos en Granada.—11. En el torneo internacional de esgrima, son proclamados: campeón del florete, Kirdehoffer; campeón del sable, Greco, y campeón de espada, el profesor militar Sauze.—12. Carreras de caballos en Granada; dos heridos graves.—14. Carreras de velocípedos en Granada.—Carreras de biciclistas entre Murcia y Albacete, ganando Molina.—En París, el caballo *Arreau*, de Edmond Blanc, gana el gran premio de 100.000 francos en el Hipódromo de Longchamps.

El año taurino.

1895.

Julio.—En Pamplona, toros de Lizaso, por Mazzantini y *Guerrita*.—En Castellón, toros de Pérez de la Concha, con Reverte y Fuentes.—En la Línea, toros de Cámara, por *Jarana* y *Minuto*.—Escándalo monumental en Arlés por suspender la muerte de los toros.—8. En Pamplona, toros de López Navarro, por Mazzantini y *Guerrita*.—9. De Carriquiri, por Mazzantini y *Guerrita*.—10. Ganado de Díaz, por Mazzantini y *Guerrita*.—Toros en Palma, de la viuda de Sierra, por el *Gallo* y Fuentes.—En Valencia, toros de Veragua, por Mazzantini y *Guerrita*.—26. De Saltillo, por Mazzantini y *Guerrita*.—Toros en Valencia, de Carriquiri, por Mazzantini y *Guerrita*.—Toros de Udaeta, en Santander, por Reverte y *Bonarillo*, que es herido en su segundo toro.

Agosto.—En Cartagena, toros de Saltillo, por Guerra y *Bombita*.—En Alicante, toros de Hernández, por Fuentes y *Bombita*.—En Gijón, toros de Ibarra, por *Lagartijillo* y *Boto*.—En San Sebastián, toros de D. Vicente Martínez, por Mazzantini y *Guerrita*.—15. En San Sebastián, toros de Aleas, por Mazzantini y *Guerrita*.—En Gijón, toros de Claine, por *Lagartija* y *Minuto*.—En Játiba, toros de Hernández, por *Fabrilo* y Fuentes.—En Bilbao, ganado de Miura, por Mazzantini Guerra y Reverte.—Corrida franco-española en San Sebastián.—20. En Bilbao, toros de Saltillo, por Mazzantini, Guerra y Reverte.—21. De Anastasio Martín, por Mazzantini, Guerra y Reverte.—25. *Guerrita* es herido en Sevilla.—30. Novillos de Aleas, en Madrid, por *Algabeño* y Padilla.—Toros en Segovia, de Veragua, por Guerra y *Villita*.

Septiembre.—1. En San Sebastián, toros de Saltillo, por Rafael Guerra.—En Bayona se suspende la corrida.—Cogida del *Algabeño* en Palencia.—16. *Guerrita* es herido en Barcelona al querer rejonear á un torete.—23. En Valladolid, corrida de toros del marqués de los Castellones por Mazzantini y *Bombita*.—24. De D. Vicente Martínez.—25. De Veragua.

Octubre.—6. En Madrid, toros de Miura, por Mazzantini, Lagartijillo y *Villita*.—13. En Madrid, de Pérez de la Concha, por Mazzantini, *Bombita* y *Litri*.—En Zaragoza, *Guerrita* y Fuentes, con toros de Ripamilán.—14. De Liza-

so, por Guerra y *Villita*.—15. De Carriquiri, por Guerra y *Bombita*.—17. En Madrid, beneficio de la Cruz Roja, por Guerra, *Lagartijillo*, Fuentes y *Bombita*; toros de Muruve y Benjumea.—20. Ultima de abono en Madrid; toros de Ibarra, por Mazzantini, *Bonarillo* y *Minuto*.—En Zaragoza, de Lizaso, Carriquiri y Díaz, por Fuentes, *Bombita* y *Villita*.

1896.

Abril.—5. En Madrid, inauguración de la temporada. Corrida extraordinaria. Seis toros de Aleas, por Mazzantini, *Bombita* y *Algabeño*.—En Sevilla, toros de Campos Varela, por Guerra, *Bonarillo* y Reverte.—6. 1.ª corrida de abono en Madrid; toros de Veragua, por Mazzantini, *Bombita* y *Algabeño*.—12. 2.ª corrida de abono en Madrid; toros de Pérez de la Concha, por Mazzantini, *Bombita* y *Villita*.—En Sevilla, toros de Pérez de la Concha, por Guerra, Reverte y *Algabeño*.—18. En Córdoba, toros de Muruve, por Guerra, Reverte y *Algabeño*.—19. 3.ª corrida de abono en Madrid; toros de Adalid, por Mazzantini, *Bombita* y *Algabeño*.—20. Corrida en Córdoba. Toros de Miura, cogida de *Guerrita*. —26. 4.ª corrida de abono en Madrid; toros de Ibarra, por Mazzantini, Reverte y *Bombita*.

Mayo.—2. 5.ª corrida de abono en Madrid; toros de Miura, por Mazzantini, Reverte y *Bombita*.—3. 6.ª corrida de abono en Madrid; toros de Puente López, por Mazzantini, Reverte y *Bombita*.—10. 7.ª corrida de abono en Madrid; toros de Moreno Santamaría, por Mazzantini, Reverte y *Litri*. Este es cogido por el segundo toro y retirado á la enfermería.—En Zaragoza, toros de Díaz, por *Algabeño* y *Villita*.—14. 8.ª corrida de abono en Madrid; toros de Miura, por Mazzantini, Reverte y *Algabeño*.—17. 9.ª corrida de abono en Madrid; toros de Félix Gómez, por Mazzantini, *Algabeño* y *Villita*.—En Valencia, toros de Villamarta, por *Fabrilo*, Fuentes y *Bombita*.—24. 10.ª corrida de abono; toros de Juan Vázquez, por Mazzantini, Reverte y *Bombita*.—26. En Córdoba, toros de Miura, por Reverte y *Bombita*. Este es cogido por la región axilar izquierda.—30. En Aranjuez, toros de Veragua, por *Guerrita* y *Conejito*.—31. 11.ª corrida de abono en Madrid; toros de Veragua, por Mazzantini, Reverte y *Algabeño*. Cogida de Reverte en el muslo al matar su primer toro.—En Cáceres, toros de Palha, por Guerra y *Conejito*. Cogida de éste.

Junio.—4. Toros en Sevilla, de Anastasio Martín, por *Bonarillo* y *Algabeño*.—En Cádiz, toros de Saltillo, por Mazzantini y Fuentes.—En Granada, toros de Adalid, por *Guerrita* y *Torerito*.—7. En Algeciras, toros de Otaolaurruchi, por *Guerrita* y *Faico*.—8. En Algeciras, toros de Peñalver, por *Guerrita* y *Torerito*.—9. En Algeciras, toros de Muruve y de Surga, por *Guerrita*, *Torerito* y *Faico*.—11. Corrida de Beneficencia en Madrid. Tres toros de López Navarro, tres de Concha y Sierra y tres del Marqués de los Castellones, por *Guerrita*, *Lagartijillo* y *Villita*.—14. 12.ª corrida de abono en Madrid. Ocho toros de Ibarra, por Mazzantini, *Bombita*, Lesaca y *Villita*.—28. Corrida extraordinaria en Madrid. Toros de Pérez de la Concha, por *Minuto* y *Faico*.—En Zaragoza, toros de Lizaso, por *Villita*.—29. Corrida extraordinaria en Madrid; ganado de Veragua, por *Minuto* y *Faico*.—Toros de Veragua en Burgos, por Mazzantini y *Bombita*. —30. Toros de Ibarra en Burgos, por Mazzantini y *Bombita*. Cogida del primero sin consecuencias.

El año necrológico.

1895.

Julio.—4. Fallece en Barcelona Federico Soler (*Serafí Pitarra*), insigne literato.—12. En Burgos, el abogado y catedrático del Instituto Sr. Martínez Rives.—13. En Cuba, el valiente general Santocildes, muerto heroicamente en la acción de Peralejo.—19. Stambuloff, antiguo dictador de Bulgaría.—22. La condesa de Malladas.—En París, Mr. George Patinot, director del *Journal des Debats*.—En el Ferrol, el contraalmirante D. Carlos Ruiz Canales.—28. En Constantinopla, el embajador de Italia, señor Catalani.—30. En Zaragoza, el diputado á Cortes, por Caspe, D. Juan Mompeón.—31. El marqués de Larios, en París.

Agosto.—El marqués de Villalobar se suicida.—3. Se suicida en Nápoles el príncipe de Pignatelli.—4. El senador por Cataluña, D. José Bosch y Carbonell.—8. D. Hilarión de Zuloaga, administrador de *La Correspondencia de España*.—10. En San Ildefonso, el conocido banquero D. Manuel Bañer.—13. En Eibar, el afamado pelotari Machín.—19. El artista Alfredo Perea.—21. En París, Mr. Terrier, ex-ministro del Gabinete formado por Dupuy en abril de 1893.—29. El príncipe Ernesto de Rohan.—30. En Valencia, D. Eduardo Escalante, autor dramático de gran fama.—En Viana, D. Francisco Navarro Villoslada.

Septiembre.—6. Doña Carmen Fenoquio, antigua y distinguida actriz.—7. El archiduque Ladislao de Austria, por un accidente de caza.—9. D. José María de Torquemada, redactor de *El Resumen*.—El ministro de Negocios extranjeros de Portugal, señor Lobo de Avila.—19. El contraalmirante Delgado Parejo, por la catástrofe del crucero *Sánchez Barcáiztegui*, en unión del comandante Ibáñez, de tres oficiales y 36 marineros.—23. En Berlín, la princesa Julia de Battenberg, madre del príncipe Alejandro, que reinó en Bulgaria.—En Barcelona, el conocido editor López Bernagossi.—27. En Orense, D. Juan Manuel Paz Novoa, gran literato gallego.—29. En París, el insigne hombre de ciencias Luis Pasteur.

Octubre.—1. El relator de la Audiencia de Madrid, D. Pablo Iruegas y Pérez.—6. En Valencia, el marqués de Montortal, jefe de los silvelistas de esa provincia.—14. En un tren, el teniente coronel de caballería D. Lorenzo Rubio Guillén, agregado á la Embajada de París.—En Méjico, D. Manuel Romero, ministro del Interior.—18. En Madrid, la marquesa viuda de San Gregorio.—20. En París, el conocido *sportman* William Mackay.—21. En Roma, el hombre público Ruggiero Boughi.—En Madrid, el conde Penuazzi.—26. El marqués de Perinat.—29. En Orense, D. Valentín de Novoa, notable escritor tradicionalista.

Noviembre.—1. El cardenal Sanz y Forés, arzobispo de Sevilla.—En Barcelona, el distinguido escritor D. Eduardo Seilent, ex-director de *El Diario Mercantil*.—3. D. José Marco, au-

tor dramático muy conocido.—En Madrid, el coronel de carabineros D. José Suárez de Figueroa.—4. En París, la duquesa de Pomar.—5. El capitán general señor marqués de la Habana.—En Córdoba, el duque de Hornachuelos, jefe del partido liberal en esa provincia.—11. El afamado autor dramático D. Mariano Pina Domínguez.—12. En un vapor con rumbo á Caracas, el distinguido actor D. Alfredo Maza.—13. El catedrático de la Universidad Central D. Mario Navarro Amandi.—En Marsella, D. José Ruiz Gómez, cónsul general de España, en comisión en dicho punto.—24. En Málaga, el conde del Castillo de Cuba.—25. En París, Mr. Barthelemy Saint-Hilaire y Arthur Arnould (A. Mathey).—27. En París, el afamado autor dramático Mr. Alejandro Dumas.—28. Fallecimiento del capitán Valenzuela, el héroe de Ojo de Agua, que había sido ascendido á comandante en Cienfuegos.—En Valencia, el decano de la Facultad de Derecho D. José María Lloris.

Diciembre.—1. En Pesazo (Italia), el insigne pintor escenógrafo Augusto Ferri, conocido por sus trabajos en Madrid. —2. En Córdoba, don Rafael Romero Barros, director de la Escuela de Bellas Artes.—4. El notable actor D. Ricardo Morales.—7. En Roma, el cardenal Ignacio Perrico.—12. En Abisinia, el coronel Torelli, muerto heroicamente en la retirada á Massuah.—14. En Roma, el cardenal D. Pablo Melchers, antiguo arzobispo de Colonia.—22. En Madrid, el diputado D. Juan Anglada. —25. En Amelie-les-Bains, Max Lebaudy, conocido por el nombre de *Petit Sucrier*.—El periodista D. Antonio Somoza.—30. En Madrid, el arquitecto D. Higinio Cachavera.

1896.

Enero.—2. En Bruselas, el decano de los políticos belgas Frere Orbán.—8. En Sevilla, el marqués de Albentos.—9. En París, el poeta Paul Verlaine.—En Roma, el cardenal Graniello.—En Salamanca, el senador vitalicio D. Cándido Díaz Taravilla.—12. En Portugal, el ilustre poeta João de Deus.—18. En París, el célebre hombre político Mr. Floquet.—En Puerto Rico, el capitán general de aquella isla general Gamir. —20. El arzobispo de Tours, monseñor Renato Guillermo Meignan.—21. El secretario del Gobierno civil de Madrid Sr. Casado y Mata.—El príncipe Enrique de Battenberg.—23. En Madrid, D. Juan Francisco Camacho, exministro de Hacienda.—En Jerez, el duque de San Lorenzo.—25. El insigne artista D. Vicente Palmaroli, director del Museo de Pintura de Madrid.—En Londres, lord Federico Leighton, insigne pintor.—30. En Londres, el célebre estadista inglés Childers.

Febrero.—1. En Madrid, el genial escritor don José de Castro y Serrano.—5. En Madrid, el marqués de la Puente y Sotomayor.—En Zaragoza, el barón de Mora.—10. En Madrid, el teniente general D. Pedro de Cuenca y Díaz de Rábago.—12. En París, el insigne compositor Ambrosio Thomas.—14. En Viena, el príncipe de Hohenlohe Schillingsfunt. —15. En Madrid, la señora duquesa de Béjar.—19. En Sigüenza, el obispo D. Antonio Ochoa y Arenas.—En Madrid, el vicealmirante Montojo.—20. En Zaragoza, la distinguida tiple cómica Srta. Rosario Vivero.—22. En Madrid, el procurador D. Manuel Martín Veña.—En Valencia, el poeta Ramón Lladó.—25. En Nueva Orleans, el cónsul de España D. Nicanor López Chacón. —En París, el literato Arsenio Houssaye.

Marzo.—3. En Madrid, el senador marqués de Hazas.—7. En Madrid, D. Miguel Aguado, director de la Escuela Superior de Arquitectura, y D. Eduardo Hidalgo, editor de obras teatrales.—8. En Tánger, el padre Lerchundi.—En Madrid, D. Primitivo Mateo Sagasta.—12. En el Ferrol, el vicealmirante D. Venancio García Tudela. —En Ferrara, el cardenal arzobispo Egidio Maury.—23. En Madrid, el jefe facultativo de la Casa de Maternidad D. Francisco Ossorio y Bernard.—26. En Madrid, el conde de la Mortera.—31. En Madrid, el conde de Casa Sedano.

Abril.—6. En Madrid, el secretario de la Sociedad Geográfica D. Martín Ferreiro.—8. En Madrid, el teniente general Sr. Santelices.—11. En Madrid, el general Mella.—12. En Cannes, el conocido hombre público griego Tricoupis.—14. En Barcelona, el picador Sevilla.—15. En Madrid, el catedrático de Farmacia D. Eduardo Talegón.—16. En Smirna, el célebre arqueólogo alemán Neumann. —En Gijón, la marquesa viuda de Campo Sagrado.—19. En Madrid, el duque de San Fernando de Quiroga.—21. En Komorn, el barón Hirsch.—En París, León Say. —En Madrid, Teodora Lamadrid.—22. En Teruel, el obispo D. Antonio Estalella y Sevilla.—En Madrid, D. Telesforo Montejo y Robledo.—27. El catedrático de Medicina D. Vicente M. de Argenta. —30. En París, el banquero D. Pablo Gil.

Mayo.—1. El Shah de Persia.—6. En Madrid, D. Manuel de Azcárraga.—7. El músico don Carlos Mangiagalli. —En Roma, el cardenal Galimberti.—En Alcalá de Guadaira, el picador José Calderón (el *Dientes*).—8. El catedrático de Derecho D. Juan Hinojosa.—El conde del Pilar, primer caballerizo de S. M.—11. El registrador de la propiedad de Occidente de Madrid D. Mariano Barba López.—12. En Cádiz, el contraalmirante D. José María de las Heras. —13. En París, Germán See y Henry Cernuschi.—14. En Zaragoza, el decano de la Facultad de Medicina D. Nicolás Montells.—18. En Madrid, el actor D. Federico Tamayo —19. En Viena, el archiduque de Austria Carlos Luis.—20. En la Habana, el general Vicuña.—23. El agregado militar en la embajada de Berlín, coronel de artillería Sr. Ferrer.—En Tánger, el hermano lego fray Manuel Castromón, que acompañaba al padre Lerchundi.—25. En Madrid, D. Acisclo Fernández Vallín.—27. En Madrid, D. Justo Zaragoza.—28. El profesor de la Escuela de Artes, Sr. Hiraldez Acosta.—29. En Córdoba, el marqués de la Fuensanta del Valle.

Junio.—3. En París, Mr. Max Millas.—5. En Roma, el célebre trágico italiano Ernesto Rossi. —8. En París, el eminente escritor Julio Simón. —En Madrid, el duque de Almodóvar del Valle.—11. En Para (Brasil), el compositor Carlos Gomes, autor de la ópera *Guarani*.—14. En Madrid, el eminente político portugués señor conde de Casal-Ribeiro.—15. En Barcelona, el pintor catalán Angel Carbonell y Selva.—16. En Madrid, el distinguido pintor D. Manuel José de Laredo.—21. La marquesa de Cerralbo y D. Félix Soldevilla.—22. La señora de D. Francisco Romero y Robledo.—26. En Versalles, el duque de Nemours.


A. Thomas.


Verlaine.


Alejandro Dumas.


Archiduque de Austria


B. Saint Hilaire.


Battemberg.


Floquet.

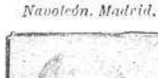

T. Orbán.


Palmaroli.


Pina Domínguez.


«Pitarra».


General Gamir.


Napoleón. Madrid.

F. Debas, Madrid.

F. Debas, Madrid.


Almirante Parejo.


Cardenal Sanz y Forés


Marqués de la Puente y Sotomayor.


Shah de Persia.

Aloiach. Madrid.

F. Debas, Madrid.

A. Nieto, Madrid.


Bauer.


Castro y Serrano.


Marqués de la Habana


Juan González.

Figs. 50 á 69.

En mal de muerte no hay médico que acierte.

EL UNIVERSO

¿Marte, tiene habitantes?—Marte visto con el telescopio.—Teorías.—**En el año 1900, la Luna á 38 kilómetros.**—Sueños que serán realizados.—Lo que se verá en la Luna.—Las llanuras.—Los últimos descubrimientos.—El enigma del infinito.—**La lluvia y el buen tiempo.**—Observaciones científicas.—Observaciones populares.—**Estrellas fugaces, bólidos y aerolitos.**

¿MARTE, TIENE HABITANTES?

... así, la Astronomía moderna, obligada por su misión en la Historia á preparar, no más, la afirmación clara y terminante de la infinita unidad orgánica del mundo, se concreta solamente á borrar la oposición cualitativa entre los cielos de Copérnico, resolviendo en astros homogéneos la variedad sidérea del sistema heliocéntrico, el Sol y las estrellas, y los planetas juntamente, declarando que todos ellos son de igual naturaleza que la misma tierra que habitamos. (Augusto G. de Linares, *Revista de España*.)

Marte, como la Tierra, tiene atmósfera, mares y, en sus polos, hielos. Este nombre, del Dios de la guerra, se lo dieron los antiguos, movidos del encendido color de sangre con que á nosotros llega la luz solar reflejada en su superficie.

Su diámetro es la mitad del de la Tierra y su volumen es la séptima parte. La menor distancia de Marte á la Tierra es de 56 millones de kilómetros, y la mayor distancia 400 millones de kilómetros; su distancia al Sol varía de 204 millones de kilómetros, que es la mínima, á 246 millones, que es la máxima.

El movimiento de rotación sobre su eje, ó día de Marte, es de veinticuatro horas treinta y nueve minutos y veintitrés segundos, y el de traslación ú orbitario al rededor del Sol, que determina el año, dura seiscientos ochenta y siete días, por lo que las estaciones de Marte duran doble que las de la Tierra, y son así: verano, que consta de ciento ochenta y un días; invierno, ciento cuarenta y siete; primavera, ciento noventa y uno, y otoño, ciento cuarenta y siete.

Resulta de lo dicho que, pues los años de Marte son dobles de los terrestres, y los días de los dos planetas son casi iguales, las variaciones de temperatura de aquél y las estaciones serán excesivas, y los animales superiores, si allí existen, tendrán organización diferente de la nuestra.

La densidad media de Marte es menor que la de nuestro globo, y por ello, y por la pequeñez de su radio, un kilogramo de peso, trasladado á su superficie, sólo pesaría 376 gramos.

Marte visto con el telescopio.

Observado el planeta Marte en condiciones favorables, que ocurren cada quince años, como en el año 1892, por hallarse sólo á 14 millones de kilómetros de la Tierra, nos presenta un disco circular bien definido, con manchas oscuras y brillantes.

Las manchas.—La significación de estas manchas, que Huygens observó por primera vez en el año 1777, se ha establecido por los trabajos de Herschel, Schrœter, Beer, y más por los recientes de Schiaparelli.

Las manchas oscuras, de color gris azulado ó verdoso, son *mares*; las claras, de tinte rojizo, son *tierras*; las brillantes son los hielos polares. Otras manchas luminosas y movibles son *nubes*.

En Marte, la superficie de sus tierras es algo menor que la de los mares; éstos son interiores ó forman grandes lagos, que entran en el interior de las tierras ó continentes en *canales*, comparables á nuestro mar Rojo.

Tales canales, que han sido descubiertos, estudiados y descritos por el Sr. Schiaparelli, se presentan al observador como líneas oscuras, que forman una red de composición casi uniforme y simétrica; circunstancia que, unida á la orientación de los canales según los meridianos, revela una causa física y no obra del azar.

Geminación de los canales.—Pero no para en esto lo maravilloso del fenómeno. El señor Schiaparelli descubrió la sorprendente *geminación* de algunos canales, que no es un fenómeno óptico, ni la división en dos de los canales primitivos. La geminación, dice Schiaparelli, está caracterizada por la adición á una línea oscura, ó sea canal ya existente, de otra nueva línea paralela á la primera y que antes no era visible. Este fenómeno de la geminación se produce con más frecuencia en los comienzos de la primavera marcial.

Mr. Perrotin ha comprobado en el Observatorio de Niza las observaciones del Sr. Schiaparelli; además ha señalado la desaparición de continentes, mares y lagos, muy visibles dos meses antes. La región sumergida ha sido evaluada en 600.000 kilómetros cuadrados, que es próximamente la superficie de Francia.

Teorías.

Las diversas teorías propuestas para explicar estos fenómenos misteriosos pueden resumirse como sigue:

Opina el Sr. Schiaparelli que las variaciones de color de los canales y de los mares depende de la variación de nivel de sus aguas y del matiz general de las vegetaciones que los circundan. El tono rojizo de los continentes es debido á la naturaleza del suelo. Pero no halla explicación suficiente á la geminación de los canales.

Mr. Percival Lowel, que ha estudiado largamente la superficie del planeta durante el año 1894, cree que el agua resultante de la liquidación periódica de los hielos polares en las primaveras fertiliza el suelo y produce grandes masas de vegetación á lo largo de los canales, de que resulta el fenómeno de geminación.

Según Mr. de Villenoisy, es condenable la opinión de los astrónomos que suponen los canales de Marte abiertos por obra é industria de los habitantes; pues como algunos canales son de 5,000 kilómetros de largo por 200 de ancho, su apertura supondría un trabajo enorme y extremada constancia, de que habría manifestaciones gigantescas de otro género, igualmente visibles con el telescopio.

La formación de los canales débese á fenómenos *arcológicos*, que nosotros decimos geológicos; y la red que forman está caracterizada por la distribución geométrica de líneas divergentes alrededor de un punto central, en la misma disposición que la rotura radiada de un espejo.

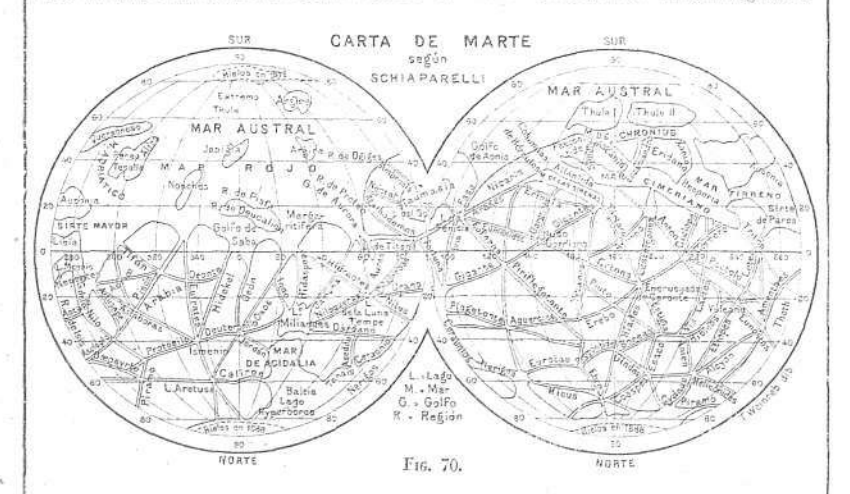


Fig. 70.

MMr. Daubrée y Saint-Meunier han obtenido figuras casi idénticas en sus investigaciones de geología experimental sobre el mecanismo de ruptura de la corteza terrestre. Así, los canales de Marte son las *fallas* ó ranuras de su corteza, abiertas por las líneas de menor resistencia, que son las circunferen ciasde los círculos máximos del planeta.

También Mr. de Villenoisy considera á Marte como astro muerto, pues que, recibiendo del Sol este planeta mucho menos calor que la Tierra y por ser más pequeño, se enfría con gran rapidez. Por esto, su núcleo ígneo estará ya extinguido, y los canales observados serán *fallas* producidas por la deshidratación de la corteza, ó, a contrario, por la hidratación del núcleo.

Por último según Villenoisy, pues que la atracción de Marte es pequeña, los demás cuerpos celestes han podido con facilidad despojarle de su atmósfera.

Para Camilo Flammarión, el aspecto general de Marte, las aguas que le riegan y fertilizan, los rayos solares que le calientan y le iluminan, los vientos que corren de polo á polo y las estaciones, son otros tantos elementos que determinan un orden de vida análogo al nuestro. Así, dice Flammarión: «La débil intensidad de la gravedad en la superficie de Marte ha debido modificar particularmente este orden de vida, acomodándolo á sus especiales condiciones. Por esto, el globo de Marte no debe ser considerado como una mole de piedra que gira en el espacio en virtud de la atracción del Sol, como masa inerte, estéril é inanimada, sino que debemos ver en él un *mundo vivo*, poblado de seres, tal vez semejantes á nosotros, adornado de paisajes como los que nos recrean en la naturaleza terrestre... Nuevo mundo que ningún Colón podrá hollar, pero en el que toda una raza humana habita actualmente, trabaja, piensa y medita, como nosotros, sobre los grandes y misteriosos problemas de la Naturaleza».

Ya se admita una ú otra hipótesis, que Marte sea astro muerto ó astro vivo, astro deshabitado ó habitado, su observación y estudio es en gran manera interesante.

Nuestros lectores, para más detalles, pueden consultar la obra: Pijoán, *Los astros habitados*, un tomo en 12.º, ilustrado con numerosos grabados.

Precios en Madrid: en rústica, 3 pesetas; en cartón, 3,50.

EN EL AÑO 1900, LA LUNA Á 38 KILÓMETROS

Los astros que atraviesan el espacio con velocidades prodigiosas no son ya en el Universo sino puntos matemáticos. Los elementos de esos mundos no escapan á la investigación del espectroscopio. A distancias inmensas nos entregan el secreto de su composición, y en los metales que los constituyen encontramos con alegría y sorpresa los elementos que de antiguo conocemos en la tierra. (Poincaré, en la Sociedad Astronómica de Francia.)

Sueños que serán realizados.

Las dificultades que hasta ahora ha habido para aumentar indefinidamente la potencia óptica de los telescopios y anteojos astronómicos han sido vencidas. El instrumento colosal que figurará como maravilla en la Exposición francesa del año 1900, se compone de un gran espejo circular de vidrio plateado, de 3 metros de diámetro, 6 decímetros de espesor y de 10.000 kilogramos de peso. Tal espejo, emplazado en un tubo, mediante un aparato de relojería se mueve paralácticamente, y por tanto sigue á un astro cualquiera en su movimiento diurno; los rayos en él reflejados forman una imagen del astro en un anteojo, cuyo objetivo mide 1 metro y 25 centímetros de diámetro y 60 metros de distancia focal. Este gran anteojo, de 60 metros de largo, amplifica diez mil veces las imágenes y nos permitirá ver la Luna COMO SI ESTUVIESE á 38 kilómetros de la Tierra. ¡Reducción enorme de los 384.000 kilómetros que hay entre nuestro planeta y su satélite!

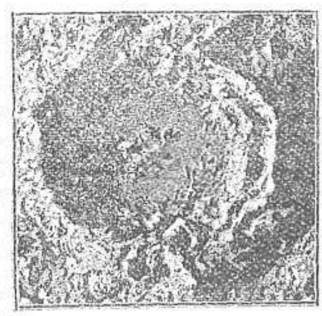


FIG. 71.—UN GRAN CRÁTER.

Asomémonos, pues (idealmente se entiende), por el ocular de este anteojo y penetremos en el misterioso mundo lunar; veamos si son verdaderas las hipótesis formuladas; observemos este nuevo paisaje que se desarrolla ante nuestros ojos como vasto panorama terrestre visto desde un globo aerostático: busquemos las señales de existencia de nuevos seres ó tal vez de hermanos desconocidos.

Lo que se verá en la Luna.

Se verá un paisaje extraño, de tristeza infinita: un suelo calcáreo, desnudo, árido y pedregoso, cuajado de peñascos enormes, matizado de tonos grises, cuya uniformidad no se altera nunca con tonos claros y risueños. Hacia algunas partes se verán territorios montuosos que despiden luz blanca y deslumbradora, montes calcáreos cuyos vértices se rompen en hondos cráteres circunscritos por accidentadas aristas de piedras, como inmensos embudos que ahondan hasta llegar al nivel de las llanuras próximas.

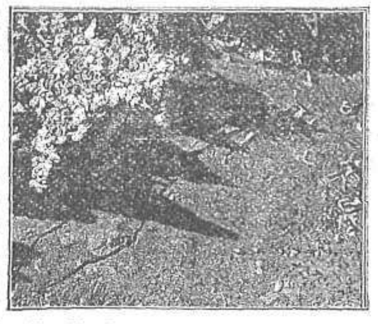
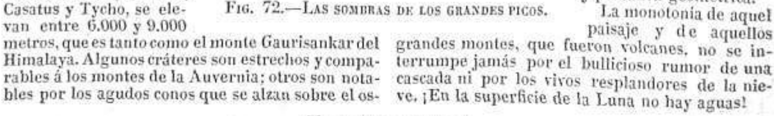


FIG. 72.—LAS SOMBRAS DE LOS GRANDES PICOS.

Estos volcanes extinguidos, que forman grupos y cordilleras, son de varias alturas. Algunos de ellos, como los nombrados Curtius, Newton, Casatus y Tycho, se elevan entre 6.000 y 9.000 metros, que es tanto como el monte Gaurisankar del Himalaya. Algunos cráteres son estrechos y comparables á los montes de la Auvernia; otros son notables por los agudos conos que se alzan sobre el oscuro suelo de su fondo; otros, de dimensiones extraordinanarias, reciben el nombre de *circos;* el circo de Clavio tiene 55 leguas de diámetro. Así, un viajero á pie tardaría dos semanas en bojearlo.

Vivamente iluminados por el Sol, los cráteres que se extienden hasta los confines del disco lunar proyectan sus sombras precisas sin penumbra, sin la transición que se nota en las sombras que dan los cuerpos iluminados en la superficie de la Tierra. ¡Que esta función es allí imposible, pues la Luna no tiene atmósfera! Tanto las regiones centrales como las que limitan el disco, brillan con la misma claridad; nada de neblinas, nubes y medias tintas. Todo es sequedad y precisión geométrica.



La monotonía de aquel paisaje y de aquellos grandes montes, que fueron volcanes, no se interrumpe jamás por el bullicioso rumor de una cascada ni por los vivos resplandores de la nieve. ¡En la superficie de la Luna no hay aguas!

Las llanuras.

Fijémos la atención ahora en las manchas grises, que son llanuras desiertas é inmensas.

Los astrónomos antiguos creyeron que tales manchas eran *mares*, y este nombre les quedó. Aquí se ven los *mares del frío, de la Serenidad* y *del Néctar*; al Norte se ve el *mar de las Lluvias*, y en el centro el *de los Vapores*. Estos mares, ó más bien desiertos, son, como todo el suelo lunar, de aridez y sequedad implacables; no hay en ellos bosques, ni lagos, ni riachuelos; sólo

hay tristeza, soledad y silencio; por todas partes inmovilidad y muerte. Si los montes se hundiesen, ó el suelo se abriese, ó los altos riscos se desprendiesen y cayesen al llano, el cataclismo no sería oído por *nadie*, que en la Luna ni hay fluidos ni ondas sonoras; allí la naturaleza no tiene voces que anuncien los desastres: es absolutamente muda.

Lo dicho es cuanto podremos ver en el ocular de este anteojo (si es que se construye), en que idealmente hemos considerado la topografía de la Luna según nos enseña la ciencia.

Según la mayoría de los sabios, la Luna es un mundo frío, no habitado é inhabitable, que en tiempos remotos tuvo juventud y vida, pero que ahora está muerto para siempre.

Los últimos descubrimientos.

Según los estudios y conclusiones del astrónomo americano Mr. W. Pickering, de Harward College, la carencia de atmósfera de la Luna no está demostrada, porque no conociéndose aún con exactitud su diámetro aparente, no se puede calcular con precisión la hora de la ocultación de las estrellas por el disco lunar, que permitiría resolver el problema por la diferencia entre la hora observada y la calculada para las efemérides.

Cree también Mr. Pickering que los accidentes del suelo de nuestro satélite no pueden ser explicados sino por la acción de las aguas, y que á esta acción se deben los valles y fisuras observadas, como los *valles de Schrœter*, *Petavio*, *Boscovich* y otros más.

En fin, según el detenido estudio que hizo durante el año 1895 en Arequipa (Perú), las manchas que se observan sobre los mares, tales como *Billy*, *Hansteen*, *Alfonso* y *Atlas*, cuyo brillo es variable, dependen de las variaciones de nivel del agua que contienen los mares.

Las primeras fotografías aceptables de la Luna las obtuvo el americano Rutherford en el año 1864, y no han sido superadas sino por las obtenidas por Mr. Prinz en 1885, y después, en 1891, por las sacadas en el Observatorio de Lick, construido en la cumbre del monte Hamilton (Estados Unidos). Las últimas fotografías han sido obtenidas por MMr. Levy y Puiseux con la gran ecuatorial del Observatorio de París.

Fig. 73.—La Luna (según el clisé original del Observatorio Lick, Estados Unidos).

El enigma del infinito.

Ningún problema de física puede darse por completamente resuelto, y mucho menos si se trata de cuerpos tan lejanos como los astros. En este caso es preciso buscar y calcular sin descanso, aprovechando los nuevos métodos de investigación más precisos, más sencillos y más científicos que cada día se crean.

Por la fotografía aplicada á la astronomía hemos descubierto estrellas nuevas y detalles que no habíamos de percibir con nuestros sentidos groseros ni aun ayudados de instrumentos admirables.

Quizás esté reservado á la fotografía resolver los misterios de los astros más próximos, como de los que á través de espacios inmensurables gravitan sobre nuestro insignificante planeta.

LA LLUVIA Y EL BUEN TIEMPO

La predicción del tiempo, dada en los primeros Almanaques que se publicaron desde principios del siglo XVI, alcanzó gran popularidad. A nadie es indiferente que los años sean buenos ó malos, pues de ello depende que las cosechas sean buenas ó malas y que el vivir sea barato ó caro, y á pesar de este interés ningún sabio ha encontrado todavía un medio seguro é infalible de predecirlos. El canónigo Lœnsberg, célebre astrólogo del siglo XVI, cuyas predicciones se hicieron famosas, las barajaba á su voluntad y capricho; pues se cuenta que en ocasión de dictar el Almanaque á su sobrina, y predecir «tempestad y grandes lluvias» para el día 23 de agosto: ¡Qué lástima, tío, es el día de tu santo! dijo la sobrina; reparóse el buen canónigo y dijo: ¿Qué es mi santo? Bueno; pues escribe «buen tiempo fijo».

Pero gracias al progreso de las ciencias y al tesoro de observaciones que se hacen con asiduidad en todas las regiones de la Tierra, llegará el día en que se predigan para breve plazo los acontecimientos meteorológicos de mayor importancia.

Observaciones científicas.

Siempre que por una causa cualquiera se enfrían y se condensan las tenues gotas líquidas que componen una nube, se produce la lluvia. Este fenómeno tan sencillo y tan conocido modifica la presión atmosférica, y por eso es de gran interés el estudio asiduo de sus variaciones. Torricelli, discípulo del gran Galileo, construyó el primer barómetro, que más tarde aplicó Pascal á la medición de alturas. El barómetro es el instrumento más seguro para apreciar las variaciones de la presión atmosférica y para predecir el tiempo: debe ser consultado por el agricultor, y aun también compañero inseparable de todo viajero.

Indicaciones del barómetro.—Las indicaciones de *buen tiempo*, *variable* y *lluvia* que se escriben en algunos barómetros tienen poca importancia y no merecen fe. Para utilizar el barómetro es preciso observarlo con frecuencia y ver cómo sube ó baja la columna de mercurio, para aplicar las reglas siguientes:

Una subida regular y continua significa buen tiempo. Si estando el *barómetro alto*, en verano, baja entre dos y tres de la tarde y sube á las siete ú ocho de la noche, es indicio de buen tiempo fijo.

Si estando el barómetro alto, en invierno, aun sube con lentitud, es anuncio de fríos intensos.

Las subidas rápidas y bruscas son señal de tiempo variable. En cualquiera estación, la baja lenta es indicio de mal tiempo persistente y de lluvia en el momento en que principie á subir el barómetro. Si la baja es considerable habrá vientos del Oeste.

FIG. 74. BARÓMETRO.

A una baja rápida sigue generalmente una subida rápida; y á ésta sigue una nueva baja, más señalada que la primera.

La baja barométrica es más rápida que la subida.

Si en invierno la baja barométrica coincide con aumento de la temperatura, es señal de lluvias.

Las variaciones barométricas son más amplias en invierno que en verano.

El higrómetro da también un medio fácil, no tan seguro como el barómetro, de predecir la lluvia y el buen tiempo. Los higrómetros más sensibles son los de cabello (fig. 75). Según que el aire está seco ó húmedo, el cabello se encoge ó se alarga y mueve una aguja sobre un cuadrante graduado de 0, que representa sequedad absoluta, á 100, que corresponde á la humedad máxima. En los higrómetros de salón, un sencillo mecanismo, movido por un hilo higrométrico, quita y pone la capucha á una figurilla de cartón, según que el tiempo está húmedo ó seco.

Si en invierno la veleta, y más especialmente las nubes, se orientan hacia el Norte ó hacia el Este, la temperatura es inferior á 0 grados y el higrómetro acusa humedad, es probable que caiga nieve.

Si en verano se presenta una baja barométrica con temperatura elevada y calor sofocante, el higrómetro señala gran humedad y el horizonte está cargado de cúmulos, es probable que estalle una tempestad.

FIG. 75.—HIGRÓMETRO.

El espectroscopio sirve para analizar la luz, y en meteorología se usa para examinar la *raya de la lluvia*, invisible á la simple vista.

El *espectroscopio ordinario* da, sobre una pantalla, la luz que se quiere analizar, dispersada ó en *espectro*.

FIG. 76.—ESPECTROSCOPIO.

El *espectroscopio de visión directa* consiste en un anteojo, que contiene varios prismas invertidos los unos con relación á los otros, y su manejo es como el de tal anteojo.

FIG. 77.—PRISMAS.

teojo. Si la lluvia está próxima, y se dirige el instrumento hacia el horizonte, se ve una banda oscura en la parte anaranjada del espectro, producida por la gran cantidad de vapor de agua contenido en el aire y que en breve ha de condensarse y caer en gotas.

La aguja imantada.—Esta hoja de acero, movible al rededor de un eje vertical, constituye esencialmente la brújula, que puede también anunciar algunas perturbaciones atmosféricas.

La aguja imantada sufre perturbaciones intensas antes y durante las auroras polares, como en algunas ocasiones, antes y durante las nevadas.

Se ha observado que las oscilaciones de la aguja suelen preceder á las borrascas que proceden del Noroeste del Atlántico.



Fig. 78.—Aguja imantada.

Las indicaciones reunidas de estos diversos instrumentos permiten con poco gasto hacer predicciones del tiempo á corto plazo.

Los vientos.—De todos los fenómenos atmosféricos, *el viento ó ruptura del equilibrio del aire* da los pronósticos más seguros del cambio de tiempo. Casi toda la meteorología se funda en el estudio de los vientos.

Gracias á las observaciones diarias transmitidas de diversos puntos del globo á las estaciones centrales se sigue paso á paso y por momentos la marcha y situación de las borrascas y tempestades, y se averigua el momento en que atravesarán tal ó cual región para llegar á un punto determinado. Estos pronósticos, de fundamentos científicos, se consignan en boletines de publicación diaria, cuya importancia es grande para los agricultores y los marinos.

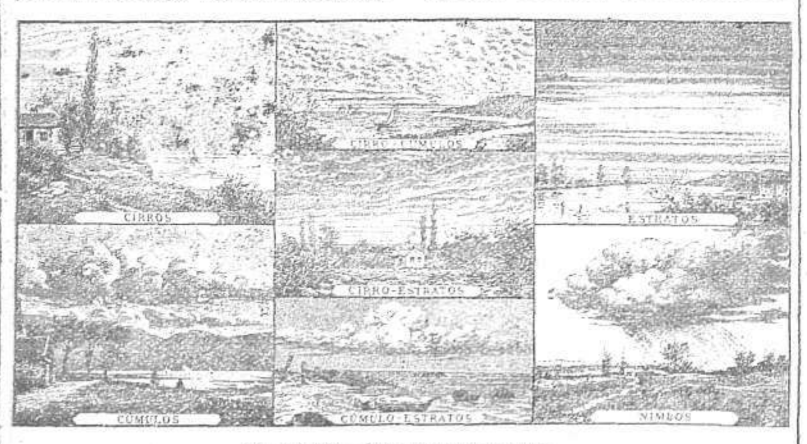
El viento agradable y fresco desde por la mañana es señal de buen tiempo, cuando *barre* hacia poniente las nubes que rodean al Sol.

Viento del Sur con calor húmedo es señal de lluvia.

Los vientos del Este y del Nordeste, en invierno, anuncian nieves; con barómetro alto, anuncian *buen tiempo fijo*.

Observaciones populares.

Además de estos preceptos científicos, hay una multitud de indicaciones populares debidas á los *marinos, á los pastores y á todos los que por vivir* al aire libre observan sin cesar durante la noche y el día los vientos que soplan, las nubes que pasan, la Luna, el Sol, el rocío y los animales, cuyo instinto y sensibilidad determinan movimientos muy dignos de observación.



Figs. 79 á 84.—Las formas de las nubes.

Algunas de estas observaciones se formulan en proverbios y refranes, que entre la gente del campo pasan por artículos de fe.

Las **nubes**, que son masas de vapor de agua condensada en las regiones más ó menos elevadas de la atmósfera, están intimamente ligadas á las variaciones de la temperatura.

Por convenio internacional han sido clasificadas así: 1.º *cirros;* 2.º, *cúmulos;* 3.º, *estratos;* 4.º, *nimbos.*

Las nubes ligeras y sueltas como filamentos, que el vulgo conoce con el nombre de *rabo de gallo, son los cirros.* Se forman á 8.000 y más metros de altura y son precursores del mal tiempo.

Las nubes redondeadas que se amontonan en forma de rocas superpuestas son los cúmulos. Si su número aumenta al caer la tarde, sobrevendrán lluvias ó tempestades.

Las capas de nubes que forman fajas en las proximidades del horizonte, en las salidas y puestas del Sol, son los estratos, y á veces anuncian que el tiempo cambiará.

Las nubes bajas, grises ó negras, de contornos indecisos, son los nimbos, que siempre se resuelven en lluvia abundante.

Las nubes que se mueven del Sur al Norte y cambian con frecuencia de dirección, como si vacilasen en su marcha, son presagio de lluvia.

Las **nieblas y neblinas** son nubes bajas que se forman del vapor de agua cuya temperatura es superior á la del aire en que flota. Si persisten sobre las montañas, se esparcen y bajan á los valles, son probables las lluvias. Si suben y se disipan, el buen tiempo se afirma.

Las nieblas densas que se forman al Norte y al Nordeste anuncian buen tiempo; las que aparecen al Sur y al Sudeste, presagian lluvias.

La lluvia.—Si después de hacer un tiempo claro llueve entre las cuatro y las nueve de la mañana, el cielo se aclarará antes de medio día.

El rocío.—Si en noche clara y serena no hay rocío, la lluvia es inminente. El rocío después de la puesta del Sol es señal de buen tiempo.

La Luna.—A este astro, que siempre fué del misterio y de la superstición, se le atribuyen influencias meteorológicas que jamás ha tenido. Las observaciones rigurosas y frecuentes que hoy se hacen enseñan que la Luna no determina ni rige los fenómenos meteorológicos. Pero esta absurda doctrina, que fué sostenida por los filósofos de la antigüedad, arraigó tanto, que el P. Toaldo, en un libro célebre, la redujo á reglas para la predicción que hace medio siglo cayeron en descrédito y con razón han sido olvidadas.

Los *halos* ó círculos blanquecinos al rededor de la Luna indican lluvia.

Si los cuernos de la Luna están claros y bien definidos, habrá buen tiempo; el caso contrario es señal de lluvia.

El Sol.—Si el Sol sale ó se pone en un cielo puro, el buen tiempo persistirá; si le rodean nubes brumosas, habrá lluvia. Si las nubes toman tonos amarillos es probable que ocurran tempestades; si toman color rojo habrá vientos fuertes. El palidecer la luz del Sol es señal de lluvia.

Animales barométricos.—Cuando las *golondrinas* vuelan por lo alto y los *vencejos* se reunen en bandadas y voltejean al caer la tarde, y las *moscas* revolotean por el aire y las *arañas* tejen con actividad sus nidos, es probable que persista el buen tiempo.

Es inminente la lluvia: cuando estornuda el *gato*; cuando el *perro* escarba y aulla, ó si los *mulos* se tienden y lamen las patas delanteras; si los *patos* graznan y se sumergen en el agua; si los *palomos* se recogen tarde; si las *gallinas* se revuelcan en la tierra más que de costumbre; si las *golondrinas* vuelan rasando el suelo; si las *abejas* no se alejan de la colmena y son más agresivas; si las *moscas* pican con insistencia; si los *gusanos* salen de la tierra; si las *arañas* se recogen en sus nidos, y si las *ratas* y *ratones* chillan ruidosamente.

Plantas barométricas.—Si los tallos del *trébol* se yerguen, LLUVIA. Si la flor de la *acedera* se abre, BUEN TIEMPO; si se cierra, LLUVIA. Si la flor de la *ajonjera* se cierra, TEMPESTAD. Si la flor de la *lechuga* se abre, LLUVIA. Si la flor de la *enredadera* se cierra, LLUVIA.

ESTRELLAS FUGACES, BÓLIDOS Y AEROLITOS

El fenómeno es muy conocido por lo frecuente. Todas las noches surcan el cielo los meteoros que el vulgo llama exhalaciones, y cuya explicación, aun al cabo de tantos siglos, resiste á las investigaciones de filósofos y astrónomos.

Los antiguos anales de la China, los libros sagrados de los *Hindus*, la Biblia y los poemas rúnicos y griegos, contienen referencias, noticias y tradiciones que, bajo distintas formas, han llegado hasta la época actual, tan ufana de su cultura.

Y con ser el fenómeno tan notable y haber sido asunto de hondas meditaciones de antiguos filósofos, como Anaxágoras, Aristóteles, Séneca y otros muchos, ni se buscó explicación racional, ni se abordó su estudio hasta fines del siglo pasado.

Dos jóvenes estudiantes alemanes, con tenaz propósito, después de vencer dificultades considerables, determinaron la altura de las estrellas fugaces y de los bólidos, que varía desde una á cuarenta leguas; fijaron los puntos radiantes y establecieron la periodicidad, ya vagamente notada, de las grandes lluvias de meteoros.

Desde entonces el fenómeno se estudia con asiduidad por gran número de observadores: astrónomos de fama, como Quetelet, Leverrier, Airy y Secchi, han discutido los resultados obtenidos, y... ¡aun no sabemos en qué consiste ó cuál es la causa del fenómeno! Pero, justo es confesarlo, se ha conseguido mucho para llegar á la deseada explicación.

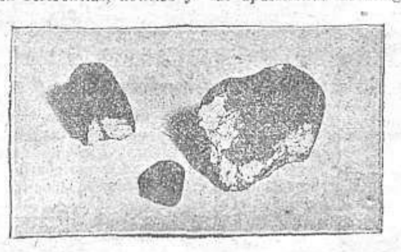


FIG. 85. — FRAGMENTOS DEL BÓLIDO QUE CAYERON EN VALLECAS EL 10 DE FEBRERO DE 1896.

La periodicidad del fenómeno, y el estudio de los puntos radiantes y de la velocidad, altura, frecuencia y constitución de los meteoros, les da carácter astronómico y han establecido la identidad, que fué muy debatida, de las estrellas fugaces, bólidos y aerolitos.

Así, pues, á las estrellas fugaces debemos referir las apariciones de los globos de fuego ó *bólidos* y de los *aerolitos* que caen sobre la tierra, como el famoso bólido que apareció y estalló en el zenit de Madrid el día 10 de febrero de 1896, arrojando gran número de piedras. Tres de ellas, que fueron recogidas en Vallecas, están fielmente representadas en el grabado. Según el análisis cualitativo hecho por Mr. Meunier de un trozo que le envió el ilustre geólogo D. José Mac-Pherson, las piedras caídas contienen hierro y níquel en proporciones considerables.

El Sr. Castro Pulido ha publicado en *La Naturaleza* un interesante trabajo para deducir la altura y la trayectoria del célebre meteoro; pero los resultados que ha obtenido, con datos insuficientes é inseguros, no merecen crédito de verdaderos, ni siquiera de aproximados.

Lástima fué que por falta de previsión, ó quizás por abandono y negligencia, no se hiciesen las observaciones necesarias para determinar con la posible exactitud la altura, la trayectoria y las demás circunstancias físicas y aun químicas del bólido.

D. RAMÓN ESCANDÓN.

La habitación humana.—Egipcia, Semítica y Aria.—La guerra á través de los tiempos.—Sus formas sucesivas.—Sus consecuencias.—Las grandes batallas del mundo.—Los jefes de los Estados del mundo.

LA HABITACIÓN HUMANA

Continuamos este año la historia de la habitación humana, comenzada el año anterior, con la descripción de las viviendas primitivas. (De Ammann y Ch. Garnier, Hachette y comp.[a])

La morada Egipcia.

El Egipto es el abuelo de las civilizaciones. Por antiguas que sean la China y la India, tienen que ceder el puesto á la patria de las Pirámides. La habitación alcanzó en ese país un alto grado de comodidad y de gracia, mucho antes que los demás pueblos pasaran del período de los ensayos.

Primeramente tenemos la casa hecha con troncos de palmeras, de sicomoros ó con cañas del Nilo. Estas últimas, llamadas *biblos*, duraderas, sólidas, no fueron abandonadas pronto, cuando vinieron las habitaciones de tierra apisonada. Se plantaban en los cuatro ángulos de la pequeña vivienda espesos haces de cañas trabadas por haces más delgados; en una palabra, un armazón de cañas que se revestía de tierra amasada. Concluidas las paredes, se veían todavía las cañas que le servían de adorno; tanto es así, que más tarde el arte se complació en conservar las sencillas formas primitivas. Lo que en un principio fué necesidad pasó luego á constituir belleza: se imitó en la piedra las palmeras, las cañas, las hojas y las flores de loto, antiguamente simples materiales pedidos á la naturaleza.

La habitación de los pobres no pasó jamás de las paredes de caña y de limo mezclado con paja. Sin ventanas, sin respiraderos, nada más que con una puerta. La techumbre era de cañas, y más tarde de pleita de hojas, recubierta de una capa delgada de limo. Era horizontal, siendo la lluvia punto despreciable.

La clase media—comerciantes, maestros de taller, modestos funcionarios — habitaba en casas de piedra, de ladrillo sin cocer, bien construídas. Las habitaciones eran pequeñas, pero tenían un jardinillo ó un patio rodeado de muro. A veces se construían las casas al rededor de ese mismo patio. El suelo era á veces de tierra apisonada ó á veces estaba revestido de baldosas ó ladrillos y cubierto con esteras. Las paredes estaban estucadas, para resguardar de la humedad, y pintadas con colores brillantes.

Las casas de los ricos estaban situadas en medio de jardines, lo mismo en la ciudad que en el campo. La entrada formaba una portada, especie de pirámide truncada. A derecha y á izquierda, dos puertas pequeñas. Al traspasar la portada se divisaba un gran recinto dividido en varias estancias. Además de la habitación propiamente dicha había establos, cuartos para provisiones y almacenes protegidos por altas murallas.

La habitación principal, deslumbrante de colorines, adornada con columnitas y rodeada de un patio grande, se hallaba frente á la portada. Tenían fuentes, viveros, cenadores cubiertos de plantas y calles de palmeras, datileros, sicomoros y plátanos.

Las habitaciones para recibir estaban adornadas con cuanto el lujo más refinado había podido inventar: pinturas, estatuas, muebles de un arte encantador, de madera preciosa, dorados, con incrustaciones de marfil y de porcelana esmaltada; consolas llenas de jarrones, cortinones, portiers, telas multicolores, bordadas ó tejidas con ingeniosa gracia.

Las habitaciones Semíticas y Arias.

En Asiria, la vivienda del pobre es una choza. La verdadera casa se halla situada sobre un otero artificial, á veces muy espacioso. Las paredes de la casa son deslumbradoras; la puerta está frecuentemente custodiada por el gran toro alado simbólico; las escaleras están disimuladas en el muro. El conjunto es rectangular. El ladrillo y el betún forman los elementos de construcción. Todo el lujo antiguo se despliega en el interior; entre otros, los tapices maravillosos de Babilonia.

La casa fenicia, limitada por la superficie, se desarrollaba en altura. A veces tenía cinco ó seis pisos, y á veces hasta nueve, lo cual la particularizaba de las demás habitaciones antiguas. Sólidamente armazonada con los incomparables cedros del Líbano, la madera se dejaba siempre ver entre la piedra.

La habitación cartaginesa de los ricos, construída con la piedra friable de la comarca, se bañaba con alquitrán y le daba un aspecto triste, que contrastaba con el esplendor del mobiliario. Las casas de la clase media y de los pobres eran de ladrillo ó de tierra apisonada. La habitación cartaginesa era más alta todavía que la tiria.

La casa hebraica participó de las numerosas relaciones de la raza con los egipcios, los fenicios, etcétera. En general aseada, limpia, era fría y monótona. Su originalidad consistía en no admitir imágenes talladas ni pinturas con seres humanos.

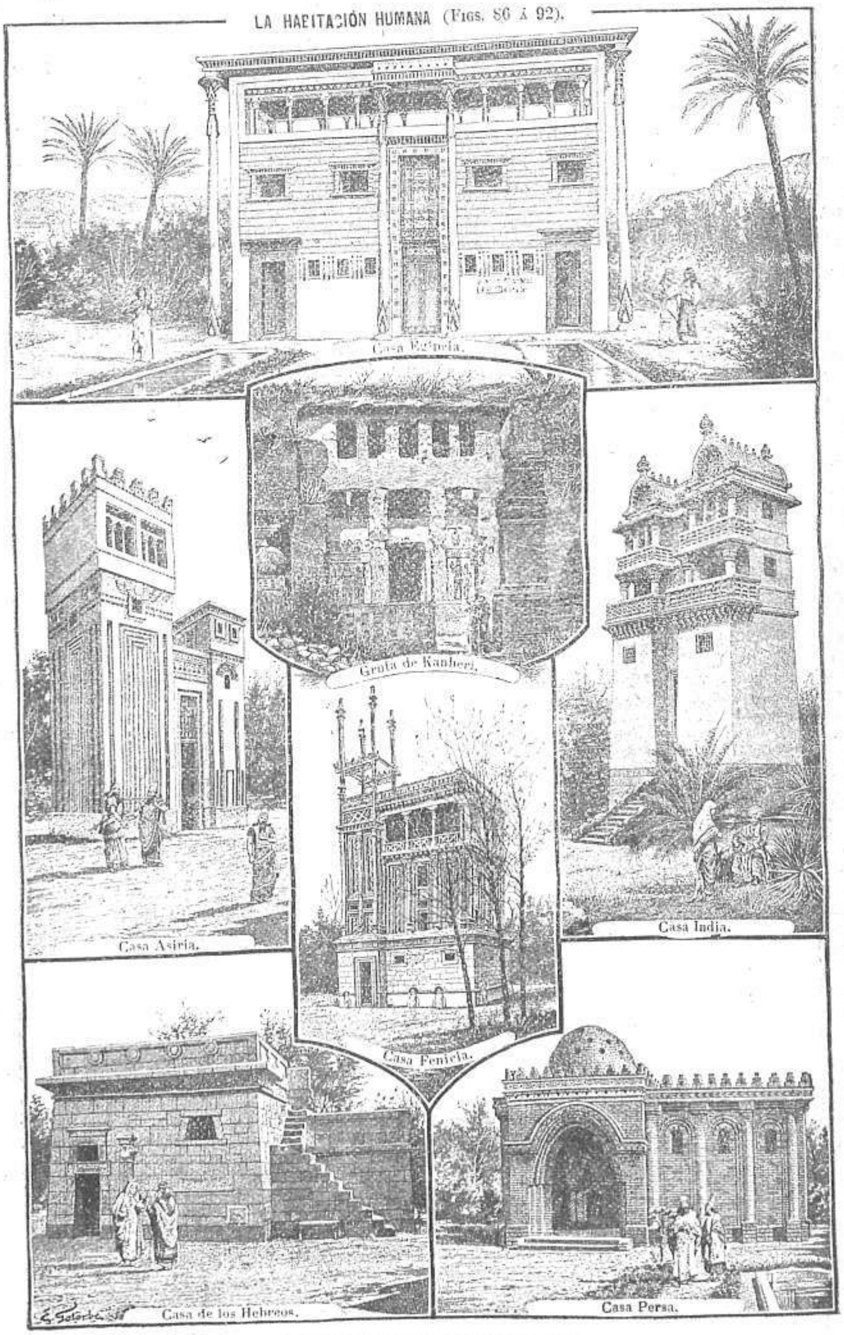
La vivienda aria, en el Asia alta, durante el buen período se construía sobre un basamento elevado, al cual se llegaba por una escalera empinada. Tenía dos pabellones formando saliente, unidos por un cuerpo central. El todo de piedra, consolidado con buena armadura de madera; la parte inferior parecía una fortaleza. El decorado exterior—círculos, rosetones, lotos, esbeltas columnatas, pilares—estaba lleno de fantasía. No dejaremos de mencionar la curiosa habilitación de las cavernas en viviendas.

La casa iraniana, en tiempos de la dominación persa, se inspiró en parte de los asirios, pero con grandes perfeccionamientos. Los persas innovaron la bóveda ojival, que dió, con sus columnas esbeltas, una elegancia particular á su arquitectura.

J.-H. Rosny.

Casa hecha, sepultura abierta.

LA HABITACIÓN HUMANA (Figs. 86 Á 92).



Casa Egipcia.

Gruta de Kanheri.

Casa Asiria.

Casa India.

Casa Fenicia.

Casa de los Hebreos.

Casa Persa.

De buena casa, buena brasa.

LA GUERRA Á TRAVÉS DE LOS TIEMPOS

El hombre hará la guerra mientras tenga que envidiar algo á otro hombre.

No existen grandes batallas al comenzar los períodos históricos. Mientras subsiste la división de los países en ciudades aisladas, los grandes combates son desconocidos.

Las primeras luchas de los Egipcios y de los Asirios, la legendaria guerra de Troya, los combates de los Romanos contra los Latinos, son hechos de guerra aislados y de mínima importancia.

Pero en cuanto las ciudades se agrupan en Estados organizados, comienza la era de las batallas. Tienen que defenderse contra la invasión de los pueblos emigrantes; de aquí las luchas de los Egipcios contra los Hyksos, de los Griegos contra los Persas, de los Romanos contra los Galos, los Cimbrios y los Germanos, los Cristianos de Europa contra los Hunos, los Arabes, los Mongoles y los Turcos. Grandes batallas devuelven la libertad á los países atacados; un nuevo avance ofensivo de los pueblos invadidos rechaza á los invasores; de aquí las campañas de los Egipcios en Siria, de los Macedonios en Persia, de los Romanos en la Galia, de los Francos en Germania, de los Cruzados en Oriente, y por consecuencia una nueva serie de grandes hechos militares.

Cuando los Estados organizados han triunfado de las invasiones y quedan dueños del mundo, ya sólo les queda destruirse entre sí; de donde provienen las guerras de los sucesores de Alejandro, de los Romanos y Cartagineses, la guerra de Cien Años, las guerras de Italia, y toda la serie de las guerras de conquistas, de religión, de divisiones, cuyas alternativas de éxito ó de fracaso aseguran entre los Estados lo que llamamos el equilibrio europeo.

Cuanto más se desarrolla la civilización, tanto más prosperan las instituciones militares y son más frecuentes las grandes luchas.

Sus formas sucesivas.

La manera de hacer la guerra depende de la condición social de los beligerantes y de su organización militar. Las primeras monarquías, Egipto, Asiria, Grecia prehistórica, tienen ejércitos compuestos en su mayor parte de tropas de carro y de caballería; el elemento noble es preponderante.

El régimen democrático de las ciudades griegas y de Roma introduce el uso primordial de la infantería, es decir, del pueblo mismo armado. Al mismo tiempo aparecen las unidades tácticas: la *falange* de los Macedonios, la *legión* de los Romanos; pero como los medios de racionamiento son escasos, sólo se baten durante el verano, faltos de recursos y aprovisionamientos para los hombres y las bestias durante el invierno.

En la Edad Media, con la preponderancia de las clases nobles, la caballería recobra toda su importancia; los progresos del estado llano en los distintos países introducen las tropas de infantería, arqueros, ballesteros, cada vez en mayor número, en los campos de batalla.

En los tiempos modernos, el descubrimiento de la pólvora, y más tarde la creación del fusil con bayoneta, arma ofensiva y defensiva á un tiempo, aseguran la preponderancia de la infantería apoyada por la artillería, mientras que la caballería se convierte en arma auxiliar.

Por último, bajo el punto de vista táctico, á medida que los servicios de administración militar son creados, y toman desarrollo, los ejércitos se movilizan cada vez más; ahora se combate en toda época, y de más en más lejos son las bases de operación: en vez de batallas decisivas se hacen *campañas*; Gustavo Adolfo, Turena, Federico II, Napoleón, Moltke, han hecho la guerra tanto *con las piernas de sus soldados cuanto con sus brazos propios.*

Hoy día una guerra dura algunas semanas y moviliza cientos de miles de hombres; la rapidez en los transportes y la concentración de las tropas ha llegado á constituir uno de los factores esenciales del éxito.

Sus consecuencias materiales y económicas.

Estas consecuencias dependen del armamento de los beligerantes. No se tienen datos exactos sobre las pérdidas reales experimentadas por las tropas de los antiguos; sin embargo, es sabido que ocurrían sangrientas matanzas á consecuencia de los combates individuales con arma blanca; además, todo hombre herido gravemente fallecía, falto de cuidados y de auxilio.

En la época del fusil de chispa, durante las guerras del Primer Imperio, la mortandad era aún muy sensible; en nuestra época, el empleo de fusiles de tiro rápido y recámara, de las bombas explosibles, no parece que deba aumentar la cifra total de las víctimas.

Con los progresos del tiro oblicuo ó pendiente, con la extensión de la zona peligrosa, habrá muchos hombres heridos mortalmente; los nuevos proyectiles, cuando no matan en el acto, producen heridas terribles; pero con los progresos de las ambulancias y los perfeccionamientos de los métodos quirúrgicos, muchos heridos no fallecerán sobre el campo de batalla, ó no morirán como antes de la «fiebre de hospital». Ya en 1870-1871, á pesar de los progresos del armamento, en Francia la mortandad nunca pasó de 10 por 100, mientras que los ejércitos del Primer Imperio perdían á veces la tercera parte de sus efectivos.

En cuanto á las consecuencias financieras de las guerras, son cada vez más desastrosas.

En la antigüedad, se arrasaba y destruía el país conquistado; hoy día se le explota metódicamente por medio de las contribuciones de guerra; los alemanes han sabido admirablemente en 1870-1871 organizar ese impuesto, esa contribución metódica, que ya no se hace á beneficio del soldado aislado, sino en beneficio del Estado invasor. Así es que esa guerra costó á Francia más de 20.000 millones de francos. Hasta para los no combatientes y los neutros, la guerra es ruinosa en una época, como la presente, de relaciones internacionales.

LAS GRANDES BATALLAS DEL MUNDO

BATALLAS	FECHAS	BELIGERANTES Y GENERALES	VENCEDORES	NÚMERO DE COMBATIENTES	NÚMERO DE MUERTOS	CONSECUENCIAS
Qodshou	1350 a. J.C.	Los egipcios con Ramsés II contra los khitis asiáticos.	Ramsés II.			*Sumisión de la Siria á los egipcios.*
Marathon	490	Los atenienses bajo Milciades contra los persas de *Mardonio*.	Milciades.	10.000 atenienses. 1.000 plateos. 100.000 persas.	200 griegos. 7.000 persas.	*La primera invasión persa en Grecia es rechazada.*
Salamina	480	Flota griega, Temistocles y Euribiades; flota persa, *Jerges*.	Temístocles.	378 galeras grieg. 1.000 galeras persas.		*Jerges abandona á Grecia y entra en Asia.*
Platea	479	Los griegos aliados bajo Pausanias. Los persas de *Mardonio*.	Pausanias.	118.000 griegos. 300.000 persas.	260.000 persas. 200 griegos.	*Restauración de Grecia.*
Arbelas	331	Alejandro, los griegos; Darío, los persas.	Alejandro.	47.000 griegos. 1.500.000 persas.		*Caída del imperio persa.*
Ipso	301	*Lisimaco* y *Seleuco*, contra Antigona; los tres generales de Alejandro.	Lisimaco.	80.000 hombres contra 75.000 hombres.		*Derrota y muerte de Antigona. Sus rivales se reparten el imperio de Alejandro.*
Cannas	216	Anibal y los cartagineses. Pablo Emilio, Varron y los romanos.	Aníbal.	50.000 cartagin. 80.000 romanos.	70.000 romanos.	*Anibal se apodera de casi toda Italia.*
Zama	202	Escipion el Africano y los romanos. Anibal y los cartagineses.	Escipión.		20.000 cartagineses.	*Aniquilamiento del último ejercito de Annibal. Cartago vencida.*
Aix Verceil	102 101	Cimbrios y teutones en la Galia, defendida por los romanos.	Mario.		200.000 bárbaros.	*Mario se convierte en el primer jefe de ejército de la República.*
Alesia	52	Los galos y Vercingetorix. Los romanos de Julio César.	Julio César.	2.0.000 galos. 60.000 romanos.		*César se apodera de Alesia; Vercingetorix prisionero de los romanos.*
Farsalia	48	Los partidarios de Julio César contra los de *Pompeyo*.	Julio César.	50.000 pompeyanos.	15.000 pompeyanos.	*Julio César recobra el poder supremo.*
Actium	31	Octavio y Agripa contra Antonio y Cleopatra.	Octavio.	.2.000 cesarianos.		*Muerte de Antonio y Cleopatra; Octavio se convierte en el emperador Augusto.*
Méry-s-Sena (campos cataláunicos).	451 d. J.C.	Aecio y los galo-romanos *contra los hunos de* Atila.	Aecio.			*Unión de los galo-romanos y de los germanos. Invasión de los hunos contenida.*
Guadalete	711	Tarik y los *musulmanes* contra Rodrigo y los cristianos.	Los musulmanes.			*Aniquilamiento de la monarquía goda.*
Covadonga	718	D. Pelayo contra el emir Abderraman (Alaor).	D. Pelayo.	180.000 moros. 300 cristianos.	180.000 moros.	*Fundación del nuevo reino cristiano, estableciendo su corte en Cangas de Onís.*
Poitiers	732	Carlos Martel y los francos contra la invasión arabe.	Carlos Martel.			*La invasión árabe contenida.*
Río Salado	1340	Moros y cristianos.	Alfonso de Castilla.	200.000 moros. 50.000 cristianos.		*Contener el avance de los moros.*
Ancira	1402	Tamerlán y los mongoles. Bajazet I y los turcos.	Tamerlán.	700.000 mongoles 400.000 turcos.		*Cautiverio y muerte de Bajazet I.*
Patay	1429	Juana de Arco y los franceses contra los ingleses de Talbot.	Juana de Arco.			*Derrota definitiva de los ingleses después de libertar á Orleans*
Sit. Granada	1492	Reyes Católicos contra los moros de Boabdil.	Los Reyes Católicos.	50.000 moros. 50.000 católicos.		*Expulsión de los moros de España.*
Ceriñola	1503	El duq. de Nemours contra Gonzalo de Córdoba.	Gonzalo de Córdoba.			*Avance de los españoles en Italia.*
Garellano	1503	Gonzalo de Córdoba contra el duque de Mantua.	Gonzalo de Córdoba.			*Se firma el tratado de Lyón.*
Marignan	1515	Francisco I y los franceses. Lansquenetes, suizos é italianos.	Francisco I.	60.000 franceses.		*Conquista del Milanesado. Francisco I armado caballero por Bayardo.*

Quien no quiera ver lástimas, no vaya á la guerra.

BATALLAS	FECHAS	BELIGERANTES Y GENERALES	VENCEDORES	NÚMERO DE COMBATIENTES	NÚMERO DE MUERTOS	CONSECUENCIAS
PAVÍA	1525	Carlos I y los españoles contra Francisco I y los franceses.	CARLOS I.	30.000 españoles. 60.000 franceses.	10.000 h.	*Cautiverio de Francisco I.*
SAN QUINTÍN	1557	Felipe II y los españoles contra Enrique II y los franceses.	FELIPE II.	20.000 españoles. 22.000 franceses.		*Muestra Felipe II que es dueño de Flandes.*
TURCKHEIM	1675	Turena y los franceses. Ejército alemán coaligado.	TURENA.			*Los alemanes expulsados de Alsacia.*
NARVA	1700	Carlos XII y los suecos. Pedro I y los rusos.	CARLOS XII.	10.000 suecos. 70.000 rusos.		*Carlos XII conquista toda Polonia.*
DENAIN	1712	Villars y los franceses. El príncipe Eugenio y los anglo-alemanes.	VILLARS.	80.000 franceses. 100.000 anglo-alemanes.	10.000 h.	*Francia, salvada de la invasión, negocia la paz de Utrecht (1713)*
FONTENOY	1745	El mariscal de Sajonia y los franceses. El duque de Cumberland y los ingleses.	MARISCAL DE SAJONIA.	50.000 franceses. 60.000 ingleses.		*Conquista de los Países Bajos.*
LISSA	1757	Federico II y los prusianos. Daun y los austriacos.	FEDERICO II.	33.000 prusianos. 90.000 austriacos	40.000 h.	*Federico II es reconocido por todos como el primer táctico de su época.*
VALMY	1792	Kellermann y los franceses. El duque de Brunswick y los prusianos.	KELLERMANN	40.000 franceses. 50.000 prusianos.	500 h.	*Primera victoria de los ejércitos nacionales de la Revolución.*
RÍVOLI	1797	Bonaparte y los franceses. Alvinczy y los austriacos.	BONAPARTE.	16.000 franceses. 40.000 austriacos	10.000 h.	*Triunfo definitivo de la campaña de Italia (1796-97).*
ZURICH	1799	Massena y los franceses. El archiduque Carlos y los austriacos. Suvarof y los rusos.	MASSENA.	55.000 franceses. 40.000 austriacos. 70.000 rusos.		*Se salva Francia de la invasión austro-rusa.*
MARENGO	1800	Bonaparte y Desaix contra Melas y los austriacos.	BONAPARTE.	30.000 franceses. 35.000 austriacos		*Italia es conquistada de nuevo por los franceses.*
AUSTERLITZ	1805	Napoleón I contra Alejandro I de Rusia y Francisco de Austria.	NAPOLEÓN.	80.000 franceses. 100.000 austro-rusos.	25.000 h.	*Después de la batalla de los tres emperadores, Austria firma la paz de Presburgo.*
EYLAU	1807	Napoleón I contra los rusos de Bennigsen.		70.000 franceses. 80.000 rusos.	20.000 h.	*Batalla indecisa, á pesar de la carga de Murat con 80 escuadrones.*
ESSLING	1809	Napoleón I y Lannes contra el archiduque Carlos y los austriacos.	NAPOLEÓN.	80.000 franceses. 90.000 austriacos	40.000 h.	*Batalla indecisa dos días. Muerte de Lannes.*
LA MOSCOVA	1812	Napoleón I contra los rusos de Barclay de Tolly.	NAPOLEÓN.	155.000 franceses 150.000 rusos.	80.000 h.	*Toma de Moscou por los franceses.*
LEIPZIG	1813	Napoleón contra Schwartzenberg (austriacos), Blücker (prusianos) y Alejandro I (rusos).	SCHWARTZENBERG Y BLÜCKER.	140.000 franceses 300.000 coaligad.	120.000 h.	*La batalla de las Naciones, que duró tres días, da principio á la ruina del imperio napoleónico.*
WATERLOO	1815	Napoleón contra los ingleses de Wellington y los prusianos de Blücker.	WELINGTON.	72.000 franceses. 70.000 ingleses. 50.000 prusianos.	45.000 h.	*Derrota definitiva y segunda abdicación de Napoleón.*
INKERMANN	1854	General Bosquet y lord Raglan contra los rusos de Mentchikof.	BOSQUET Y LORD RAGLAN	30.000 franceses. 25.000 ingleses. 60.000 rusos.	10.000 h.	*Comienzo del sitio de Sebastopol.*
SOLFERINO	1859	Napoleón III y Víctor Manuel contra el emperador de Austria Francisco José.	NAPOLEÓN III	150.000 franco-italianos. 160.000 austriac.	40.000 h.	*Paz de Zurich (1859) y creación de la unidad italiana.*
SADOWA	1866	Moltke y los prusianos contra Benedek y los austriacos.	MOLTKE.	250.000 prusianos 200.000 austriac.	30.000 h.	*Preponderancia de Prusia en Alemania.*
SEDÁN	1870	Napol. III, secundado por Mac-Mahon, luego Ducrot y Wimpffen, es derrotado por Guillermo I secundado por Moltke.	GUILLERMO I Y MOLTKE.	124.000 franceses 245.000 alemanes	25.000 h.	*El ejército francés capituló el 2 de septiembre.*
METZ	1870	Bazaine y Canrobert contra los alemanes de Federico Carlos.	FEDERICO-CARLOS.	170.000 franceses 250.000 alemanes	70.000 h.	*El ejército francés, á pesar de las batallas de Borny, Rezonville y San Privat, es cercado en Metz.*
CHAMPIGNY	1870	Gen. Ducrot y la guarnición de París contra los alemanes de Moltke.	MOLTKE.	250.000 franceses 300.000 alemanes.	25.000 h.	*Sitio definitivo de París.*
PLEVNA	1877	Osman-Bajá y los turcos. Totleben y los rusos.	TOTLEBEN.	40.000 turcos. 100.000 rusos.	30.000 h.	*Capitulación de Plevna*

Quien no sabe qué es guerra, vaya á ella.

RETRATOS	SOBERANOS Y DESCENDIENTES	CASAS	RETRATOS

ALEMANIA

Imperio creado el 18 de enero de 1871, federativo y hereditario.—1. Bundesrath (Consejo federativo).—2. Reichstag (Cám. de los diputados).—*Pabellón nacional y comercial:* Negro, blanco, rojo.—49.428.470 habitantes (91 por km. c.).—Religión: protest., 31.026.810; cat., 17.671.929; otros crist., 148.532; israel., 567.884.



AUGUSTA-VICTORIA.

GUILLERMO II

Nacimiento: 27 enero 1859.
Advenimiento: 15 junio 1888.
Casamiento: 1881 (Augusta Victoria de Shlesvig-Holstein).

Hijos.

1. Guillermo. 1882
2. Eitel. 1883
3. Adalberto. 1884
4. Augusto. 1887
5. Oscar. 1888
6. Joaquín. 1890
7. Victoria. 1892

Casa de Hohenzollern

Tronco.

Tassillón, duq. de Baviera, 800
+ *P.:* Federico III de Prusia.
Madre: Victoria de Inglaterra

Hermanos y hermanas.

1 Carlota, esposa de Bernardo de Sajonia-Meiningen. 2. Enrique, esp. de Irene de Hesse. 3. Victoria, esp. de Adolfo de Schamburgo-Lippe. 4. Sofía, esp. de Constantino de Grecia. 5. Margarita, esposa de F.-C. de Hesse.



GUILLERMO II.

AUSTRIA-HUNGRÍA

Imperio creado el 21 de diciembre de 1867.—Imperio de Austria, reino de Hungría. *Inseparables y hereditarios hasta para las hembras.*—1. Las Delegaciones.—2. Reichrasth austriaco.—3. Cám. de diputados húngaros.—*Pabellón comercial:* Banda roja horizontal; banda blanca con dos escudos; banda partida de rojo y verde.—41.019.157 hab. (66 por km. c.).—Religión: católica; rito latino, 27.607.168; rito griego y arm., 4.467.372 protestantes, 3.800.000; ortod. griego, 3.174.206; israel., 1.860.106.



ISABEL.

FRANCISCO JOSÉ I

Nacimiento: 18 agosto 1830.
Adv.: 2 dic. 1848 (Austria); 1867 (Hungría).
Casamiento: 1854 (Isabel de Baviera)

Hijos.

1 Gisela, esp. de Leopoldo de Baviera.
2 + Rodolfo, esp. de Estefanía de Bélgica. Deja una hija, Isabel.
3 Valeria, esposa del archiduque Salvador.

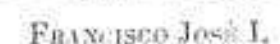
Casa de Hapsburgo-Lorena.

Tronco.

Everardo III de Nordgau, 898.
+ *Padre:* Archiduque Francisco Carlos.
+ *Madre:* Sofía de Baviera.

Hermanos.

1. + Arch. Fernando (Maximiliano, emper. de Méjico).
2. Archiduque Carlos Luis.
3. Archiduque Luis Víctor.



FRANCISCO JOSÉ I.

BAVIERA

Reino confederado de Alemania, 1870.—Constitución de 1818.—1. Cámara de los Pares (nombrados por el rey).—2. Cámara de los diputados (elegidos en dos grados).—*Pabellón comercial:* Blanco y azul.—5.594.982 habitantes (74 por km. c.).—Religión: catól., 3.926.702; protest., 1.571.863.



LUITPOLDO.

OTHÓN I

Nacimiento: 27 abril 1858.
Advenimiento: 13 de junio 1886 (soltero); sucedió á su hermano Luis III (soltero), *bajo la regencia de su tío* Luitpoldo.

La expectativa de la corona de Baviera pertenece á los hijos del príncipe Luitpoldo.

azul
blanco

Casa de Wittelsbach.

Tronco.

Luitpoldo, margrave del Enns 907.
+ *Padre:* Maximiliano II.
+ *Madre:* María de Prusia.

Tíos paternos.

1. Luitpoldo (once hijos).
2. Aldegonda.



OTHÓN I.

BÉLGICA

Monarquía constitucional y hereditaria, 4 junio 1831.—1. Senado.—2. Cámara de los representantes (sufragio universal y derecho de voto plural).—*Pabellón:* Tres bandas verticales: negra, amarilla y roja.—6.262.272 habitantes (213 por km. c.).—Casi toda la población es católica.



MARÍA.

LEOPOLDO II

Nacimiento: 9 abril 1835.
Advenimiento: 10 dic. 1865.
Casamiento: 1853 María de Austria.

Hijos.

1. Luisa (Felipe de Sajonia-Coburgo).
2. Estefanía (Rodolfo de Austria).
3. Clementina.

Heredero: Conde de Flandes, hermano del rey, y después su hijo Alberto.

negro amarillo rojo

Casa de Sajonia-Coburgo-Gotha.

+ *Padre:* Leopoldo I de Bélgica
+ *Madre:* Luisa de Borbón Orleans.

Hermano y hermana.

1. Felipe, conde de Flandes (esposo de María de Hoenzollern).
2. Carlota (viuda de Fernando de Austria, emperador de Méjico).



LEOPOLDO II.

FIGS. 93 Á 104.

RETRATOS	SOBERANOS Y DESCENDIENTES	CASAS	RETRATOS

BULGARIA

Monarquía bajo la soberanía de Turquía (Congreso de Berlín, 1878).—Constitucional y hereditaria.—Asamblea del pueblo.—Sufragio universal.—*Pabellón comercial:* Blanco, verde y rojo.—Población (con Rumelia oriental): 3.309.816 hab. (33 por km. c.).—Religión: griega ortodoxa, 2.432.154; musulmana, 643.242.



María Luisa.

FERNANDO I

Nacimiento: 26 de febrero de 1861.
Advenimiento: 7 julio 1887.
Casamiento: 1893 (María Luisa de Borbón, duquesa de Parma, nacida el 17 de enero de 1870).

blanco
verde
rojo

Hijo.

Boris, príncipe de Tirnova.

Casa de Sajonia.

Tronco.

Sajonia-Coburgo-Gotha.

+ *Padre:* Augusto de Sajonia-Coburgo-Gotha.

Madre: Clementina de Borbón Orleans.



Fernando I.

DINAMARCA

Monarquía constitucional y hereditaria.—Constitución de junio 1849 y julio 1866.—1. Landsthing.—2. Folkething.—*Pabellón comercial:* Rojo, atravesado de una cruz blanca.—2.172.380 habitantes (57 por km. c.).—Religión protestante: 2.000.000.



Luisa.

CRISTIAN IX

Nacimiento: 8 abril 1818.
Advenimiento: 15 nov. 1863.
Casamiento: 1843 (Luisa de Hesse-Cassel).

rojo
blanco

Hijos.

1. Federico (Luisa de Suecia).
2. Alejandra (principe de Gales).
3. Jorge (rey de Grecia).
4. Dagmar (v. Alejandro III).
5. Tira (duq. de Cumberland).
6. Valdemar (María Orleans).

Casa de Olstein Glucksburgo.

Tronco.

Augusto Shlesvig-Holstein.

+ *Padre:* Federico de Holstein Glucksburgo.

+ *Madre:* Luisa de Hesse Cassel.

Hermanos y hermanas: 1. Federico Alejandro de Anhall. 2. + Guillermo. 3. + Luisa, abad. de Itzthoe. 4. Julio, general danés. 5. Juan, id.



Cristián IX.

ESPAÑA

Monarquía constitucional y hereditaria.—Constitución de 1876.—1. Senado (en parte por el rey).—2. Congreso de los diputados (sufragio universal).—*Pabellón:* Tres bandas horizontales, alternativamente roja y amarilla; la banda amarilla del medio tiene el doble de ancho.—17.565.352 (35 por km. c.).—Religión cat., 15.000.000.

F. Debas, fot., Madrid.



María Cristina.

ALFONSO XIII

Nacimiento: 17 mayo 1886.
Advenimiento: El día de su nacimiento, bajo la regencia de su madre.

rojo
gualdo
rojo

Isabel II y Francisco de Asís, sus abuelos viven todavía.
Es la rama menor la que reina desde Fernando VII.

Casa de Borbón.

Tronco.

Duque de Anjou, 1700.

+ *Padre:* Alfonso XII.

Madre: María C. de Austria.

Hermanas.

1. Princesa de Asturias, María de las Mercedes.
2. Infanta María Teresa.

Tías. 1. Isabel (v. conde Girgenti). 2. María de la Paz (Luis de Baviera). 3. Eulalia (Antonio de Orleans).

F. Debas, fot., Madrid.



Alfonso XIII.

FRANCIA

República parlamentaria (14 septiembre 1870).—Constitución de 1875, 1884 y 1885.—1. Cámara de los diputados (sufragio universal).—2. Senado (sufragio restringido).—*Pabellón nacional:* Tres bandas verticales: azul, blanca y roja; el azul al lado del asta.—38.343.192 habitantes (71 por km. c.).—Religión católica, 22.000.000.



Mme. Faure.

FELIX FAURE

Nacimiento: 30 enero 1841.
Elección: 17 enero 1895.

azul blanco rojo

El presidente de la República francesa es elegido por siete años por mayoría de sufragios de ambas Cámaras reunidas en Congreso ó Asamblea nacional. Es reelegible. Versalles es donde se reune la Asamblea.

La República francesa ha sido precedida dos veces de gobiernos republicanos.

1. La primera República, de 1792 á 1804.
2. La segunda República, de 1848 á 1852.

Ambas Repúblicas fueron destruídas por el establecimiento del régimen Imperial: la primera con Napoleón I y la segunda con Napoleón III.



Félix Faure.

Figs. 105 á 116.

Reyes tengamos y no los veamos.

RETRATOS	SOBERANOS Y DESCENDIENTES	CASAS	RETRATOS

GRAN BRETAÑA

Reino Unido de la Gran Bretaña y de Irlanda. Imperio de las Indias.

Monarquía constitucional y hereditaria hasta para las hembras.

1. Cámara de los Pares (hereditaria).
2. Cámara de los Comunes (sufragio censitario).

Pabellón: Rojo en el ángulo superior: cerca del asta azul, con la triple cruz Union Jack.

38.779.031 habitantes (120 por km. c.).

R. protestante: 29.000.000.

VICTORIA

Nacimiento: 24 mayo 1819.
Advenimiento: 20 junio 1837.
Casamiento: 1840 (Alb. de Sajonia Coburgo-Gotha).

Hijos: 1. Victoria (Fed. III de Pr.). 2. Alb. Ed., pr. de Gales (Alej. de Dan.). 3. Alf., duque de Ed. (María de Rusia). 4. Hel. (Crist. de Sch. Holst.). 5. Luisa (Marq. de Lorne). 6. Art., duq. de Con. (M. de Pr.). 7. L., d. de Alb. (Hel. de W.). 8. B. (H. de Bat.).

rojo

Casa de Brunswick-Luneburgo.

Tronco: Hugo de Este (1000).

† *Padre:* Eduardo Augusto de Kent.

† *Madre:* Victoria de Sajonia Saalfeld.

Tíos y tías paternas:

† 1. Aug. de Cumberlan: tiene por heredero á su nieto Ernesto de Cumberland.

† 2. Adolfo, duque de Cambridge: tiene por heredero á su hijo Jorge de Cambridge.



VICTORIA.

GRAN DUCADO DE BADEN

Monarquía confederada del Imperio alemán (1870).—Constitucional y hereditaria.—Constitución del 22 agosto 1818.—1. Cámara (nobles elegidos).—2. Cámara (diputados de las ciudades).—*Colores nacionales:* Amarillo, rojo.—1.657.867 hab. (110 por km. c.).—Religión: católicos, 1.028.119; protestantes, 598.678.



LUISA.

FEDERICO LUIS

Nacimiento: 9 de septiembre de 1826.

Advenimiento: 24 de abril de 1852.

Casamiento: 1856 (Luisa de Prusia).

amarillo
rojo
amarillo

Hijos.

1. Federico (Hilda de Nassau), 1857.
2. Victoria (Gustavo de Suecia), 1862.

Casa de Zahringen Hochberg.

Tronco: Bertoldo de Brisgau (962).

† *Padre:* Leopoldo, gran duque de Baden.

† *Madre:* Sofía de Suecia.

Hermanos y hermanas: 1. Alejandrina (Ernesto de Sajonia Coburgo-Gotha). 2. Guillermo (María Romanovskaia). 3. Carlos (Rosalía de Rhena). 4. María (Ernesto Leiningen).



FEDERICO LUIS.

GRAN DUCADO DE LUXEMBURGO

Monarquía autónoma (Tratado de Londres 1867).—Constitucional y hereditaria.—Constituciones de 1848, 1856 y 1858.—*Colores nacionales:* Rojo, blanco y azul.—211.088 hab. (82 por km. c.).—Religión católica, 208.921.



ADELAIDA.

ADOLFO

Nacimiento: 24 julio 1817.

Advenimiento: 23 noviembre 1890.

Casamiento: 1851 (Adelaida de Anhalt).

rojo
blanco
azul

Hijos.

1. Guillermo (María de Braganza).
2. Hilda (Federico de Baden).

Casa de Nassau.

Tronco.

Ulrico de Idstein (1150).

† *Padre:* Guillermo de Nassau.

† *Madre:* Luisa de Sajonia Altemburgo.

Hermano y hermanas.

1. María (Hermann de Wied).
2. Nicolás (Natalia).
3. Sofía (Oscar II, rey de Suecia y Noruega).



ADOLFO.

GRECIA

Monarquía constitucional y hereditaria, 1829.—Constitución de 1864.—Cámara de los diputados (sufragio universal).—*Pabellón comercial:* Nueve bandas azules y blancas; en el ángulo superior del asta, cuadrado azul con cruz blanca.—2.187.208 hab. (34 por km. c.).—Religión griega ortodoxa, 1.000.000.



OLGA.

JORGE I

Nacimiento: 24 dic. 1845.
Advenimiento: 5 junio 1863.
Cas.: 1867 (Olga, hija del gran duque Constantino de Rusia).

Hijos.

1. Constantino (Sofía de Prusia).
2. Jorge.
3. Nicolás.
4. María.
5. Andrés.
6. Cristóbal.

azul
blanco

Casa de Holstein Glucksburgo.

Tronco: Augusto de Shlesvig Holstein.

Padre: Cristián IX de Dinamarca.

Madre: Luisa de Hesse Cassel.

Hermanos y hermanas.

1. Fed. (Luisa de Suecia). 2. Alej. (pr. de G.). 3. Dagmar (v. del czar de R.). 4. Tira (d. de C.). 5. Vald. (M. de Orl.).



JORGE I.

FIGS. 117 Á 127.

Con el rey y la inquisición, chitón.

RETRATOS	SOBERANOS Y DESCENDIENTES	CASAS	RETRATOS

ITALIA

Monarquía constitucional y hereditaria, 17 marzo 1861.—1. Senado (por el rey).—2. Congreso de los diputados (sufragio censitario).—*Pabellón comercial:* Tres bandas verticales: verde, blanca y roja; en el centro escudo con cruz blanca sobre fondo rojo.—30.724.897 hab. (107 por km. c.).—Religión católica, 28.350.000.



MARGARITA.

HUMBERTO I

Nacimiento: 14 marzo 1844.
Advenimiento: 9 enero 1878.
Casamiento: 1868 (Margarita de Saboya).

Hijo.

Víctor Manuel, príncipe de Nápoles, nacido en Nápoles el 11 de noviembre de 1869, mayor general italiano, y caballero del Toisón de Oro, de la Jarretiere, etc.

verde
rojo
blanco

Casa de Saboya.

Tronco: Humberto, conde de Saboya, 1032.
+ *Padre:* Víctor Manuel.
+ *Madre:* Adelaida de Austria.

Hermano y hermanas: 1. + Clotilde (Jerónimo Bonaparte). 2 Duque de Aosta (Let. Bonap.; hijos duque de Aosta, c. de Turín, d. de los Abruzios y c. Salemi. 3. María Pía (Luis de Portugal).



HUMBERTO I.

MÓNACO (PRINCIPADO DE)

Monarquía absoluta y hereditaria, 1815.—Bajo el protectorado de Cerdeña.—*Pabellón comercial:* Blanco timbrado con un escudo coronado rojo y blanco.—13.304 habitantes.—Superficie: 21 km. c.—Religión católica.



ALICIA.

ALBERTO

Nacimiento: 13 de noviembre de 1848.

Advenimiento: 10 de septiembre de 1889.

Casamiento.

1. Lady Douglas Hamilton; tiene un hijo, Luis.

2. Alicia Heine.

rojo
blanco

Casa Grimaldi-Goyón-Matignón.

Tronco.

Estéban Goyón, 1200

+ *Padre:* Carlos III.

+ *Madre:* Antonieta de Mérode.



ALBERTO.

MONTENEGRO (PRINCIPADO DE)

Monarquía absoluta y hereditaria, 1852.—*Pabellón:* Rojo y blanco.—200.000 hab. (22 por km. c.).—Religión: griega ortodoxa, menos 4.000 católicos y 4.000 mahometanos.





MILENA.

NICOLÁS I

Nacimiento: 1841.
Adv.: 14 agosto 1860.
Cas.: Milena Vucotitch.

Hijos: 1. Militza (Pedro Nicolás de Rusia). 2. Stana (Jorge de Leuchtenberg). 3. Danilo. 4. Elena. 5. Ana. 6. Mirko. 7. Xenia. 8. Vera. 9. Pedro.

púrpura
azul
blanco

Casa Petrovitch Niegoch.

+ *Padre:* Mirko Petrovitch.

+ *Madre:* Stana Mantinovitch.

Tío Danilo.



Ciudades principales.—Capital: Cettigne, 1.200 hab.—Podgoritza, 4.000.—Nikchitch, 3.000.—Dulcigno, 2.000.—Antivari, 1.500.—Kolachine, 1.300.

NICOLÁS I.

PAISES BAJOS

Monarquía constitucional y hereditaria hasta para las hembras.—Constitución de 1814 y 1887.—1.ª Cámara (notables).—2.ª Cámara (sufragio universal).—*Pabellón comercial:* Bandas horizontales roja, blanca y azul.—4.732.911 hab. (143 por km. c.).—Religión: protestante, 2.728.870; católica, 1.604.179.



EMMA.

GUILLERMINA

Nacimiento: 31 agosto 1880.

Advenimiento: 23 noviembre 1890. Bajo la regencia de su madre Emma de los Países Bajos, nacida princesa de Waldeck-Pyrmont.

rojo
blanco
azul

Casa Nassau.

Tronco.

Othón de Nassau, 1290.

+ *Padre:* Guillermo III de Nassau.

Madre: Emma de Waldeck-Pyrmont

Tía paterna.

Sofía (gran duque de Sajonia Weimar-Eisenach).



GUILLERMINA.

FIGS. 128 Á 139.

Como canta el abad, responde el sacristán.

RETRATOS	SOBERANOS Y DESCENDIENTES	CASAS	RETRATOS

PORTUGAL

Monarquía constitucional y hereditaria.—Constitución de 1826 y 1884.—1. Cámara de los Pares (hereditaria).—2. Cámara de los diputados (sufragio censitario).—*Pabellón:* Azul y blanco, con un escudo con las armas de Portugal.—4.708,000 hab. (51 por km. c.).—Religión: católica: 4.560,000.



AMELIA.

CARLOS I

Nacimiento: 28 septiembre 1863.

Advenimiento: 19 octubre 1889.

Casamiento: 1886 (Amelia de Borbón Orleans).

Hijos.

1. Luis Felipe de Braganza.
2. Manuel, duque de Beja.

azul blanco

Casa de Braganza-Sajonia-Coburgo-Gotha.

+ *Padre:* Luis I.

Madre: María Pía de Saboya.

Hermano.

Alfonso, duque de Oporto.

Tía.

Antonia (Leopoldo de Hohenzollern).



CARLOS I.

RUMANÍA

Monarquía constitucional y hereditaria.—Constitución de 1866 y 1884.—1. Senado (elegido en dos grados). 2. Cámara de los diputados (tres grados).—*Pabellón de comercio y de guerra:* Azul, amarillo y rojo, en bandas verticales.—5.038.342 habitantes (39 por km. c.).—Religión griega ortodoxa.



ISABEL.

CARLOS I

Nacimiento: 20 abril 1839.

Advenimiento: 26 marzo 1866.

Casamiento: 1869 (Isabel de Wied).

Sin hijos.

El trono de Rumanía pertenece al príncipe Fernando, por renuncia de su hermano Guillermo en 18 de marzo de 1889.

azul amarillo rojo

Casa de Hohenzollern.

+ *Padre:* Carlos Antonio de Hohenzollern.

+ *Madre:* Josefina de Baden.

Heredero.

Fernando, segundo hijo del hermano mayor del rey Carlos I.

Casado el 11 de enero de 1893 con María de Sajonia Coburgo Gotha.



CARLOS I.

RUSIA

Imperio absoluto, hereditario hasta para las hembras.—*Pabellón comercial:* Tres bandas horizontales: blanco, azul y rojo.—*Pabellón imperial:* Amarillo, con el águila negra.—126.347,000 habitantes (5,7 por km. c.).—Religión griega.



ALEJANDRA FEODOROVNA.

NICOLAS II

Nacimiento: 18 mayo 1868.

Advenimiento: 1.º noviembre 1894.

Casamiento: 1894 (princesa Alicia de Hesse, que toma el nombre de Alejandra Feodorovna).

blanco azul rojo

Casa de Romanov-Holstein-Gottorp.

+ *Padre:* Alejandro III.

Madre: Dagmar de Dinamarca.

Hermanos y hermanas.

1. Jorge.
2. Xenia.
3. Miguel.
4. Olga.



NICOLÁS II.

SAJONIA

Monarquía constitucional y hereditaria, confederada con Alemania (1870).—Constitución de 1831 y 1892. —1. Cámara (miembros vitalicios nombrados por el rey).—2. Cámara (sufragio universal).—*Colores nacionales:* Blanco y verde.—3.502.684 habitantes (234 por km. c.).—Religión: católica, 128.753; protestante, 3.351,751.



CAROLINA.

ALBERTO FEDERICO

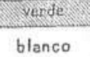
Nacimiento: 23 abril 1828.

Advenimiento: 29 de octubre de 1873.

Casamiento: 1853 (Carolina Holstein Gottorp-Vasa).

Sin hijos.

Tiene por heredero al hijo mayor de su hermano Jorge.



Rama Albertina.

Tronco.

Alberto III, duque de Sajonia, 1443.

+ *Padre:* Juan de Sajonia.

+ *Madre:* Amelia de Baviera.

Hermano y hermana.

1. Isabel (viuda del duque de Génova).
2. Jorge (María Ana de Portugal); tiene seis hijos.



ALBERTO FEDERICO.

FIGS. 140 Á 151.

Pelean los toros y mal para las ramas.

RETRATOS	SOBERANOS Y DESCENDIENTES	CASAS	RETRATOS

SANTA SEDE

En septiembre de 1870, Víctor Manuel invadió los Estados pontificios y se apoderó de Roma. La antigua monarquía absoluta de los Papas fué suprimida después del plebiscito del 2 de octubre de 1870 y los Estados pontificios incorporados al reino de Italia. La ley de garantías del 13 de mayo de 1871 declaró la persona del papa inviolable. Esta ley no ha sido reconocida por Pío IX, ni tampoco por León XIII.

Sin poder temporal. El Papa ejerce soberanía en el Vaticano y tiene representación diplomática en el extranjero.

Poder espiritual electivo. Los cardenales, reunidos en cónclave, eligen al Papa. Las mayores precauciones materiales son tomadas por los gobiernos de Italia, España y Francia para garantizar la libertad de la elección.

LEÓN XIII

(JOAQUÍN PECCI)

Nacimiento: 2 marzo 1810.
Adv.: 20 febrero 1878.

Desde el Concilio ecuménico de 1870 la autoridad pontificia rige soberanamente a los católicos de todas las naciones. El dogma de la infalibilidad del Papa le hace superior á todos los concilios nacionales.

blanco

Fundador:

San Pedro.

Los papas más célebres desde S. Pedro hasta nuestros días han sido San León, Gregorio el Magno, Silvestre II, Gregorio VII, Inocencio III, Pío II, Pío VII y Pío IX.



S. S. León XIII.

SERVIA

La Servia ha sido declarada independiente de la Turquía por el tratado de Berlín (13 julio 1878), y proclamada reino el 6 de marzo de 1882. El rey Milano abdicó el 6 de marzo de 1889. Su hijo Alejandro se libró de la regencia, proclamándose mayor.

Monarquía constitucional y hereditaria.

Constitución de 1878 y 1882.

Skupchtina (sufragio censitario).

Colores nacionales: rojo, azul, con escudo blanco.

2,250.712 habitantes (46 por km. c.).

Religión: ortodoxa griega.

ALEJANDRO I

Nacimiento:

14 de agosto de 1876.

Advenimiento:

6 de marzo de 1889 (por abdicación de su padre).

rojo
azul
blanco

Casa Obrenovitch.

Tronco.

Miloch Obrenovitch, 1817.

Padre

Milano Obrenovitch.

Madre.

Natalia Kechcko.



Alejandro I.

SUECIA Y NORUEGA

Monarquía constitucional y hereditaria.—Constitución de 1814 y 1866.—Dos Cámaras.—*Pabellón comercial.* Suecia: Azul, con cruz amarilla; en el ángulo superior izquierdo el símbolo de la unión. Noruega: Rojo, con cruz azul bordeada de blanco; ángulo superior como el de Suecia.—6.812.824 hab. (10 por km. c.).—Religión: luterana: 6.000.000.

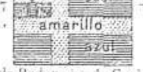
Sofía.

OSCAR II

Nacimiento: 21 enero 1829.

Advenimiento: 18 septiembre 1872 (sucedió á su hermano).

Casamiento: 1857 (Sofía de Nassau).



Hijos.

1. Adolfo (Victoria de Baden).
2. Oscar (Ebba Munck).
3. Carlos.
4. Eugenio.

Casa Bernadotte.

Tronco.

Bernadotte, 1810.

† *Padre:* Oscar I.
† *Madre:* Josefina de Leuchtenberg.

Hermanos.

† 1. Carlos XV (Luisa de los Países Bajos).
† 2. Augusto de Dalicarlia (Teresa de Sajonia).



Oscar II.

SUIZA

La Suiza se compone de 22 cantones, tres de ellos divididos en medio cantones, formando 25 pequeñas Repúblicas ó Estados independientes, con un Gobierno central en Berna. Hay además un Tribunal federal en Lausana para la administración de la justicia en materia federal. El ejército, las aduanas, los correos y telégrafos, las monedas y la legislación comercial corren á cargo de la Confederación. Las leyes aprobadas por las Cámaras están sometidas al *referendum*, ó voto popular, si más de 30.000 ciudadanos ú ocho cantones lo piden.

Confederación de 22 cantones.

Constitución de 29 mayo 1874.

1. Consejo nacional (sufragio directo).
2. Consejo de los Estados (sufragio mixto).
3. Consejo federal (elegido por los dos primeros).

Colores nacionales: Rojo, con cruz blanca.

2.917.754 habitantes (71 por km. c.)

Religión: Protestante, 1.716.548; cat.s, 1.183.828.

Presidente del Consejo nacional:

Bachmann.

Presidente del Consejo de los Estados:

Jordán Martín.

Presidente de la Confederación por 1896:

Lachenal.

blanco
rojo

Cantones.

Argovia.
Apenzel (2).
Basilea (2).
Berna.
Friburgo.
San Gall.
Ginebra.
Glaris.
Los Grisones.
Lucerna.
Neuchatel.
Schaffouse.
Schwitz.
Soleure.
Tessino.
Turgovia.
Unterwalden (2).
Uri.
Vaud.
Valés.
Zug.
Zurich.

Ciudad federal: Berna.



Lachenal.

Figs. 152 á 160.

Mientras en mi casa estoy, rey me soy.

TURQUÍA

Imperio constitucional y hereditario hermanos antes que hijos.

Pabellón comercial: Rojo, con una media luna y una estrella de color blanca.

33.525.000 habitantes (8 por km. c.).

Religión: musulmana, 20.000.000.

ABDUL-HAMID

Nac.: 21 septiembre 1842.
Adv.: 31 agosto 1876.

Hijos.

1. Selim.
2. Zekié (princesa).
3. Naimé (princesa).
4. Abdul-Kadir.
5. Ahmed.
6. Nailé (princesa).
7. Mohammed.

Casa Osmán.

Tronco: Soliman, 1225.
+ *Padre:* Abdul-Medjid.

Hermanos y hermanas.

1. Mourad, destronado 1876 (hijo, Soliman Effendi).
2. Djamilé (Mahmud Pachá).
3. Rechad (her. pr.).
4. Kemal ed-Dim.
5. Senihé (Mahmud-Pachá).
6. Medihe (Nedjib-Pacha).
7. Wah ed-Din.
8. Suleiman.



Abdul-Hamid.

WURTEMBERG

Reino constitucional y hereditario.—Confederado con Alemania, 1870.—Constitución de 1819 y 1874.—1. Cámara de los señores (hereditaria).—2. Cámara de los diputados (tres grados).—*Colores nacionales:* Rojo y negro.—2.036.522 habitantes (104 por km. c.).—Religión: protestante, 1.507.176; católica, 609.661.



Carlota.

GUILLERMO II

Nacimiento: 25 febrero 1848.

Advenimiento: 6 de octubre de 1891 (sucedió á un primo segundo).

Casamiento: 1. María de Waldeck-Pyrmont (tiene una hija, Paulina).
2. Carlota de Schaumburgo Lippe.

negro
rojo

Casa de Wurtemberg.

Tronco.

Conrado de Wurtemberg, 1081.

+ *Padre:* Federico de Wurtemberg.
Madre: Catalina de Wurtemberg.



Guillermo II.

JEFES DE ESTADO

DE ÁFRICA, AMÉRICA, ASIA, OCEANÍA Y LOS PEQUEÑOS ESTADOS DE ALEMANIA

PAÍSES	NOMBRES Y TÍTULOS	NACIM. ADVEN.	PAÍSES	NOMBRES Y TÍTULOS	NACIM. ADVEN.
Abisinia	Menelik, *Negus*	» 89	Ecuador	Herrera, *Vicepresidente*	» 95
Afganistán	Abdur-Rahman Khan, *Emir*	1845-80	Egipto	Abbas II Hilmi, *Kedive*	1874-92
Hesse	Ernesto Luis, *Gran duque*	1868-92	Estados Unidos	Grover Cleveland, *Presidente*	1837-93
Anhalt	Federico, *Duque*	1831-71	Guatemala	General Barrios, *Presidente*	» 93
Brunswick	Príncipe Alberto, *Regente*	1837-85	Haití	General Simón, *Presidente*	1828-90
Mecklemb.	Federico Francisco III, *Gr. duq.*	1851-83	Hawai	Dove, *Presidente*	» 94
Mecklemb.	Federico Guillermo I, *Gr. duq*	1819-60	Honduras	Dr. Policarpo Bonilla, *Presid.*	» 94
Oldenb.	Pedro I, *Gran duque*	1827-53	Japón	Mutsu-Hito, *Emperador*	1852-67
Sajonia-Alt.	Ernesto, *Duque*	1826-53	Khiva	Seid Mahomed, *Rakhim Khan*	1854-65
Sajonia-Cob.	Alfredo I, *Duque*	1844-93	Liberia	J. J. Cheeseman, *Presidente*	1845-92
Sajonia-Mein.	Jorge II, *Duque*	1826-66	Madagascar	Ranavalona III, *Reina*	1862-82
Sajonia-Weim	Carlos Alejandro, *Gran duque*	1818-53	Marruecos	Abdel-Aziz, *Sultán*	1878-94
Waldeck	Federico, *Príncipe*	1863-93	México	Porfirio Díaz, *Presidente*	1830-92
Annam	Tham-Thai, *Rey*	1819-89	Nepol	Adiraj, Surendra Bikram Shimsher Jang Bahadur, *Maharajá*	1874-84
Argentina	José Uriburu, *Presidente*	» 95			
Beluchistán	Mir Khodabal, *Khan*	» 56	Nicaragua	Zelaya, *Presidente*	1853-94
Bolivia	M. Baptista, *Presidente*	1832-92	Orange	Dr. F. Reitz, *Presidente*	1843-89
Borneo	Akamal in Hasim Jalilal Alam, *Sultán*	» 85	Paraguay	General Egusquiza, *Presidente*	» 94
			Persia	Mazaffer-ed-Dine, *Shah*	1854-96
Bukhara	Said Abdul Ahad-Khan, *Emir*	1859-85	Perú	Nicolás Piérola, *Presidente*	» 48
Brasil	Dr Prudentes de Moraes, *Presid.*	» 94	Savador	General Gutiérrez, *Presidente*	» 91
Cambodge	Norodom, *Rey*	» 84	Samoa	Malietoa Laoupepa, *Rey*	» 89
Chile	Jorge Montt, *Presidente*	1847-91	San Marino	Belluzzi y Borbiconi, *Regentes*	» 94
China	Kuang-Su, *Emperador*	1872-75	Siam	Chulalongkorn, *Rey*	1853-68
Colombia	A. Caro, *Presidente*	» 94	Transvaal	S. J. P. Krüger, *Presidente*	1821-88
Congo	Leopoldo II, r. de los Belgas, *Sob.*	1835-85	Túnez	Sidi Ali, *Bey*	1817-82
Corea	Li-Hui, *Rey*	1851-64	Uruguay	Idiarte Borda, *Presidente*	1844-94
Costa Rica	R. Iglesias, *Presidente*	» 94	Venezuela	Gl. Joaquín Crespo, *Presidente*	1841-94
Dominicana	Gral. Ulises Heureaux, *Presid.*	» 87	Zanzíbar	Seyid Ahmed b. Tsu hi, *Sultán*	» 94

Figs. 161 á 165.

A rey muerto, rey puesto.

GEOGRAFÍA

LAS RELIGIONES (grabado).—EL PESO DE LA DEUDA EN LOS DISTINTOS ESTADOS (grabado).—CHINA VENCIDA.—EL JAPÓN VENCEDOR.—NUESTROS MAPAS.—DINAMARCA.—SUECIA Y NORUEGA.—RUSIA.—PENÍNSULA DE LOS BALCANES.—TURQUÍA EUROPEA.—GRECIA.—TURQUÍA ASIÁTICA.—ISLA DE CUBA.

LAS RELIGIONES

Las cifras del cuadro adjunto, forzosamente muy aproximativas algunas puramente hipotéticas, han sido entresacadas de la Memoria sobre la estadística internacional de las religiones por Mr. Fournier de Flaix (publicada por el *Boletín del Instituto internacional de Estadística*, Roma, 1891). Las fuentes principales de Mr. de Flaix han sido los trabajos de Sir Monier William y la publicación de las Misiones católicas.

Agrupando las cifras, se ve que las religiones católica, protestante y griega ortodoxa alcanzarán dentro de poco la tercera parte de la raza humana. Sostenida por las grandes naciones civilizadas, la fe cristiana es la única que hace prosélitos; si parece que hace poca mella en los países del Islam, en cambio va avanzando por las regiones del Africa central, en donde recientemente los morabitos marchaban triunfantes en pos de los vendedores de esclavos.

Las demás grandes religiones, budismo, brahmanismo, confucianismo, circunscritas en la India, en el Tibet, en el extremo Oriente, no tienen ya ninguna fuerza propagandista: una de ellas además, la más profesada de todas, el confucianismo de los chinos, no es una religión, sino una especie de escepticismo atemperado por el culto de los antepasados.

RELIGIONES	EUROPA	ASIA	ÁFRICA	AMÉRICA	OCEANÍA	TOTAL
Confucianistas	. . . .	256.000.000	. . . .	. . . .		256.000.000
Católicos	160.165.000	6.000.000	6.000.000	58.000.000	9.119.000	239.284.000
Brahmanistas	. . . .	190.000.000	. . . .	. . . .		190.000.000
Mahometanos	6.629.000	109.500.000	36.000.000	. . . .	24.700.000	176.829.000
Budistas.	. . . .	147.900.000	. . . .	. . . .		147.900.000
Protestantes	80.112.000	8.400.000	1.400.000	57.000.000	(?)	146.912.000
Fetichistas	. . . .	. . . .	97.000.000	. . . .	4.372.000	101.372.000
Griegos ortodoxos . .	89.196.000	. . . .	. . . .	. . . .		89.196.000
Taoistas	. . . .	43.000.000	. . . .	. . . .		43.000.000
Sintoistas.	. . . .	14.000.000	. . . .	. . . .		14.000.000
Judíos	6.456.000	200.000	. . . .	. . . .		6.656.000
Desconocidos	1.219.000	150.000	. . . .	1.300.000		2.669.000
Total	343.777.000	775.150.000	140.400.000	116.300.000	38.191.000	1.413.818.000

N. B.—Se ha determinado el tamaño de las figuras adjuntas suponiendo los fieles de cada religión sobrepuestos. Estas figuras sólo representan, pues, el tamaño proporcional de las religiones en una sola dimensión: la altura.

LA HUMANIDAD. LAS RELIGIONES.

FIGS. 166 Á 175.

El hombre propone y Dios dispone.

EL PESO DE LA DEUDA

EN LOS DISTINTOS ESTADOS

Cómo lo resisten.

La comparación de las deudas contraídas por los distintos países revela entre sí diferencias enormes. La historia política, económica ó financiera de cada uno basta para explicarlas. Francia ocupa el primer lugar. España sólo debe 7.000 millones, ó sea 400 pesetas por individuo; pero el estado de nuestro Tesoro, muy apurado, y la guerra de Cuba, que exige grandes gastos, hacen que nuestra situación sea bastante precaria, debiendo nuestros gobernantes preocuparse seriamente de encontrar remedios eficaces á nuestros males.



RUSIA: 12.000 *millones*, **104 pesetas** por individuo.

Para facilitar las comparaciones, hemos representado cada país por uno de sus habitantes. Su tamaño es proporcionado con la cifra de su población. Su actitud, más ó menos desembarazada ó penosa, atestigua la manera con que su nación resiste el peso de su deuda.

El mundo civilizado parece caminar en línea recta á la bancarrota franca ú oblicua, á las reducciones de interés, á los *tercios consolidados*, á la ruina, y tal vez al día siguiente de esa ruina al ahorro después del despilfarro, á la modestia después del lujo y del orgullo, al *ser* después del *parecer*, ó la sensatez después de la locura.

ESTADOS UNIDOS
6.000 *mill.*
100 pts.
por individuo.



ALEMANIA
2.000 *millones*
40 pts. por individuo.



AUSTRIA-HUNGRÍA
15.000 *millones*
375 pts. por ind.°



INGLATERRA
17.500 *millones*
500 pts. por individ.°



FRANCIA
32.000 *mill.*
854 pts.
por individuo

ITALIA: 11.500 *mill.*
400 pts. por ind.°



ESPAÑA
7.000 *millones*
400 pts. por individ.°

PORTUGAL
3.000 *mill.*, **615 pts.** por ind.

BÉLGICA
2.400 *millones*
350 pts. p ind.°

SUIZA
75 *mill.*
25 pts. por individuo.

FIGS. 176 Á 186.

[illegible]

CHINA VENCIDA

La guerra entre la China y el Japón ha interesado á todos los pueblos. A los españoles nos importaba más que á nadie por la proximidad de nuestras posesiones ultramarinas. Para informar con datos exactos á nuestros lectores, hemos acudido á un chino y á un japonés. He aquí el artículo que un hombre de letras, Ly-Chao-Pee, ha redactado para nuestro Almanaque.



Fig. 187.
Ly-Chao-Pee.

El imperio más extenso, más rico, más antiguo, China, ofrece un espectáculo único en la historia.

Mientras que todos los imperios de Oriente y Occidente han sido destruídos, sólo, desde hace más de cuatro mil años, China ha permanecido en pie con sus costumbres antiguas y su unidad inalterable.

Historia.—Después de haber predominado, en la antigüedad, sobre todos los pueblos por sus ciencias y sus artes, nuestro país permaneció estacionario hasta el siglo pasado. Distintos tratados, en particular el de 1860, abrieron la China á Europa y América. A partir de entonces, gracias á la iniciativa de algunos de nuestros hombres de Estado, entre otros el príncipe Kong, y los virreyes Li-hong-tchang, Tso-tsong-tang y Chen-ouen-sou, el gobierno se mostró cada vez más accesible á las ideas europeas. Creó escuelas de idiomas extranjeros y de ciencias, de guerra, de marina, de medicina, y comenzó la transformación del ejército y de la industria.

El gobierno.—El principio de la responsabilidad constituye su principal carácter. El padre es responsable de sus hijos; el funcionario, de sus subordinados; el gobierno, de sus gobernadores, y el emperador, de sus agentes. El absolutismo de todos está limitado por la responsabilidad de cada cual: de aquí un régimen absoluto, pero no despótico.

Desde hace 250 años la dinastía tártara mantiene estas tradiciones inmutables. Desgraciadamente, ningún funcionario puede ejercer su empleo en su provincia natal, y sólo desempeña su cargo por espacio de tres años: de lo cual resulta un funcionario *viajante*, indiferente á los intereses de sus administrados, verdadera plaga de nuestro país.

Las clases.—Hay siete: 1.º, los mandarines; 2.º, los letrados; 3.º, los militares; 4.º, los sacerdotes; 5.º, los obreros; 6.º, los labradores; 7.º, los comerciantes. La clase de los letrados, asociación perpetua reclutada en todas las clases de la nación, tiene en sus manos el gobierno y la fuerza pública. Aristocracia oficial por la naturaleza de sus funciones, pueblo por su origen, la corporación de los letrados es un obstáculo á las revoluciones populares, así como á los abusos del poder. Quince mil empleos públicos están reservados para estos privilegiados de la inteligencia.

Las costumbres.—Para un europeo, China es el mundo al revés: una comida china empieza por las frutas y los licores y termina con la sopa.

En las calles y plazas, los adultos y viejos se entretienen paseándose con cometas, mientras que los niños, sentados en el suelo, los miran con aire grave.

La mujer china.—Su condición, sobre todo entre los paganos, es deplorable. Su esclavitud pública y privada está consagrada por la opinión, la legislación y las costumbres; es la base misma de la sociedad china.

En China, la mujer tiene una misión insignificante. La poligamia, permitida á los chinos, viene á aumentar todavía más la miseria de las mujeres casadas. Una guerra perpetua reina en los matrimonios, y el número de mujeres casadas que se suicidan es considerable.

Por qué los chinos han sido vencidos por los japoneses.

En 1856, nuestro pueblo, el más pacífico de la tierra, estaba todavía armado con flechas, arcos y antiguos arcabuces. Vencidos por tercera vez en 1860, tomamos el partido de crear un ejército de 120.000 hombres á la europea. Pero no tenemos casi espíritu militar: hemos perdido toda sangre guerrera hace varios siglos. La vida militar está completamente despreciada: la guerra es mirada como la mayor de las calamidades.

China no estaba preparada para la guerra, apenas si nuestras tropas se han batido seriamente en la desembocadura del río Ya-lou, en Corea y en Puerto Arturo.

El porvenir de la China.—La derrota nos será tal vez más provechosa que lo hubiera sido la victoria... Victoriosa, China hubiera continuado replegándose sobre sí misma. De aquí en adelante sostendrá relaciones cada vez más íntimas con Europa, seguirá los progresos de esta civilización que despreciaba antes. El emperador ha dado ya el ejemplo, poniéndose á estudiar inglés y francés. Caminando resueltamente en el sentido de las reformas y del progreso, moralizando la administración, desarrollando el espíritu militar, China, con sus innumerables recursos, su reserva inagotable de hombres—¡somos 400 millones!—tiene el porvenir para sí. Lo que nos ha faltado hasta el presente es un organizador, un Richelieu. Con una nueva organización fuerte, el Celeste Imperio podrá movilizar el ejército más formidable que haya existido y recobrar entre las naciones del mundo un sitio digno de su inmenso poder territorial, de sus diez y nueve provincias, cada una tan extensa y tan poblada como los grandes Estados de Europa.

Tr Ly-chao-pee.

Dé vuelta la hoja.

EL JAPÓN VENCEDOR

Motoyosi-Saizau era el japonés más conocido y apreciado de París. Había sido profesor de lengua japonesa en la Escuela de Idiomas orientales. *Era un escritor de valía y un poeta distinguido. En su lecho de muerte escribió para nosotros expresamente esta página.*



Fig. 188.
Motoyosi-Saizau.

El primer europeo que desembarcó en nuestra isla en 1542 fué el portugués Fernando Méndez Pinto. A su vuelta á Europa, sus relatos parecieron tan maravillosos, que su nombre llegó á ser sinónimo de embustero. Refería que, habiendo dejado en el Japón algunos mosquetes, se halló en 1556 con que las guarniciones de las ciudades estaban provistas de fusiles fabricados por los armeros indígenas.

Ingeniosos, activos, los japoneses ocupan el primer lugar entre los pueblos de Oriente.

Historia.—Nuestra raza, aun en su origen, no tiene nada de común con los chinos. Los primeros conquistadores del Japón fueron malayos. Nuestro tipo actual recuerda sus rasgos físicos.

Nuestra historia se divide en dos períodos distintos, como dos mundos.

Más herméticamente cerrado que China, el «antiguo Japón» no dejaba ni al japonés salir, ni al «bárbaro», al europeo, entrar. El Mikado, ídolo vivo, tronaba inaccesible en lo más recóndito de su palacio de Kioto. Su gran vasallo, el Taïkoun, ejercía el poder ejecutivo en Yedo. Poco á poco ese mayordomo de palacio fué sustituyendo al jefe supremo, y los grandes feudatarios hubieron de reconocer su soberanía. Este régimen duraba desde hacía algunos siglos, con alternativas de guerras civiles y de paz, cuando en 1848 el Taïkoun, habiendo prohibido al comercio extranjero los puertos del Japón, una demostración naval de las grandes potencias abrió por la fuerza los puertos del Japón. Aprovechando estos acontecimientos, el Mikado recobró el poder, derribó el Taïkoun y contuvo á la nobleza.

El Gobierno.—Para desarmar el espíritu revolucionario, el Mikado prodiga las promesas más tentadoras; pero en realidad conserva el poder absoluto, mitigado por un Consejo de ministros escogidos en el *Kwazohou* (*raza de la Flor*, antigua nobleza). Lanza á su país con furia, sin preparación, en el camino de la civilización europea. Impone al Japón la legislación, el sistema militar y las modas de Occidente.

Las clases.—A pesar de la proclamación de igualdad de todos los ciudadanos en 1848, el gobierno distingue todavía tres clases en la repartición de los impuestos: 1.º, la *Kwazohou* (antigua nobleza); 2.º, la *Shigokou* (burguesía); 3.º, la *Heimin* (pueblo).

Las costumbres.—Desde que la Corte ha hecho obligatorio el uso del traje á la europea, sólo se puede distinguir la clase de gentes por medio del sombrero: el sombrero de copa designa á los funcionarios; el «hongo» caracteriza al banquero y al comerciante, y el pueblo sólo puede llevar la gorra.

Los hombres que se afeitaban las cejas y se ennegrecían los dientes en prueba de fidelidad han desaparecido, y de nuestras antiguas ceremonias religiosas sólo hemos conservado la fiesta de Kami, Dios clemente que protege al pueblo.

De gustos refinados, los japoneses tienen la pasión de los placeres de la mesa, del teatro y de los niños, ídolos de la familia.

Las japonesas.—Nuestras mujeres gozan de más libertad que las demás orientales y llevan una vida casi mundana, que desarrolla en ellas un espíritu curioso, una exquisita cortesía. La coquetería de las japonesas es proverbial. Están constantemente ocupadas en su tocado. Se las casa siendo muy jóvenes, y deben, como las chinas, obediencia pasiva á su marido.

Por qué los japoneses han vencido á los chinos.

Debemos nuestras victorias á nuestro espíritu militar, á la reorganización de nuestro ejército y de nuestra marina, á nuestra disciplina á la europea.

El japonés, educado en la escuela de la valentía y del honor, es un soldado excelente, capaz de un esfuerzo sostenido. Uno de nuestros proverbios dice: *Un cobarde muere sobre una estera blanca; un valiente muere en pleno combate.*

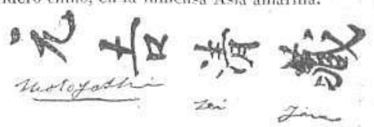
Tenemos el servicio obligatorio desde 1868; nuestros oficiales han estudiado el arte militar en Francia, en Alemania, en Austria, y hemos hecho venir instructores extranjeros.

Los holandeses nos habían enseñado á construir barcos. Nuestra flota, de 35 acorazados, es la más poderosa del extremo Oriente. Al comienzo de la guerra estaba organizada para dar un golpe decisivo: forzar la entrada del golfo de Petchili, ese Mediterráneo chino que prolonga el mar Amarillo casi hasta las puertas de Pekín.

El porvenir del Japón.—Los japoneses son el gran pueblo del porvenir de Asia. Transformarán y dominarán todo el extremo Oriente con su poder militar y su influencia intelectual.

¿Pero no se va ahora á civilizar á toda costa, á importar las costumbres europeas hasta los confines de nuestros campos, á imponerlas por la violencia á gentes que no las entenderán? La vida, cada vez más penosa, no será ya una alegría, sino una lucha. Y cuando la moral antigua se haya marchado con las antiguas costumbres, ¿de qué modo el gobierno contrarrestará el espíritu revolucionario?

Nuestras victorias abrirán en la historia del Japón una nueva era. Se podría temer que fuera la señal de una decadencia si nuestro gran Emperador Moutsoubito y la inteligente Emperatriz Harouko no conservaran en sí todo el tesoro precioso de la sensatez de nuestros antecesores, y si nuestros triunfos no fueran el cumplimiento de una misión providencial y civilizadora en el hervidero chino, en la inmensa Asia amarilla.



Qu[illegible] hecho.

NUESTROS MAPAS

Estados escandinavos.

Con este nombre se designan Dinamarca, Suecia y Noruega, á causa de tener el mismo origen histórico.

Fué en lo antiguo Dinamarca morada de los Cimbros, que dieron á la Jutlandia su primitivo nombre de *Quersoneso* (península) *címbrico*; y la *Escandinavia*, compuesta de Suecia y Noruega, fué ocupada primeramente por los *Finneos* y luego después por los *Godos* ó *Jutas*, de raza germánica, que rechazaron á aquéllos hacia el Norte; valiendo la dominación de los últimos el nombre de *Gothia* á la Suecia meridional y á la Dinamarca peninsular el de *Jutlandia*. En los siglos IX y X salieron de estos países los piratas llamados *normandos*, ú hombres del Norte, que asolaron el Occidente de Europa.

Tres reinos distintos formaban Dinamarca, Suecia y Noruega en tiempo de la Edad Media; pero Margarita, reina del primer Estado, logró en 1397 formar de los tres un solo reino en virtud del célebre tratado de Kalmar. Mas como Suecia llevase á mal el predominio danés, eximióle de él Gustavo Vasa, elegido rey en 1523, quedando desde entonces independiente y abarcando la Finlandia. En 1809 fué cedida á Rusia esta última provincia, y en compensación recibió Suecia en 1814 el Estado de Noruega, que desde Margarita andaba incorporado á Dinamarca; pero le fué otorgado con constitución y administración distintas, á pesar de ser para los dos una misma la persona del soberano que había de gobernarlos.

Quedó, pues, reducida la monarquía danesa á la Dinamarca propiamente dicha (las islas y Jutlandia), al Slesvig y á los ducados alemanes de Holstein y de Loemburgo; pero en 1864, á consecuencia de una guerra sostenida contra Austria y Prusia, perdió el Slesvig, el Holstein y el Loemburgo, agregados á Prusia dos años después. Y por último, desde el tratado de Kalmar pertenece á Dinamarca la isla de Islandia, colonia de Noruega.

Dinamarca, c. Copenhague.

Límites.—Al N., el *Skager-Rack*; al E., el *Cattegat*, el *Sund* y el mar *Báltico*; al S., *Alemania*, y al O., el *mar del Norte*.

Situación comparativa.—Longitud: *Túnez*. Latitud: Península de *Alaska*.

Aspecto general.—La península dinamarquesa, generalmente llana y desprovista de eminencias notables, es bastante fértil y bien cultivada, poseyendo pocos bosques y muchas hornagueras. Las costas del mar del Norte son improductivas, y las islas del Báltico muy fértiles. Su clima es algo frío, y, aunque húmedo, no deja de ser muy saludable.

38.000 kilómetros cuadrados (algo menos que Extremadura), con más de 2 millones de habitantes, 57 habitantes por kilómetro cuadrado.

Islas.—*Seeland, Fionia, Laaland, Falster, Bornholm* y otras.

Lagos.—A pesar de contener más de 400 lagos, sólo merecen nombrarse los de *Arre* y *Esrom*, en la isla de Seeland, y el de *Maribos*, en la isla de Laaland.

Producciones.—*Pastos, cereales, ganados de toda clase* y *pesca*.

Agricultura, Industria y Comercio.—La *agricultura* está muy adelantada. La ganadería constituye la principal riqueza de la nación.

La *industria* está poco desarrollada, por faltarle combustible y metales. La construcción naval tiene alguna importancia.

El *comercio* es bastante próspero, por tener buena marina mercante. Evalúase en 760 millones de pesetas.

División.—Comprende el reino de Dinamarca lo siguiente: la ciudad de *Copenhague*, capital de la nación; las islas, ó sea el archipiélago *Danés*; la península de *Jutlandia*, y las dependencias ó colonias, que en Europa son las islas *Fœroe* y la *Islandia*.

Gobierno y religión.—El Gobierno es *monárquico constitucional*. La religión es la *protestante*.

Poblaciones principales.—Copenhague (375.000 habitantes), capital, situada en la isla Seeland; puerto muy importante, ciudad muy bella, con notables establecimientos científicos. *Helsingor* ó *Elseneur* (11.000 habitantes), puerto, con buen astillero. *Aarhus* (33.000 habitantes) y *Aalborg* (20.000 habitantes), son los principales puertos de Jutlandia.

Entre las ciudades del interior, son dignas de mención: *Odense* (30.000 habitantes), industrial y mercantil. *Horsens* (17.000 habitantes), fabril. *Thisted*, patria del célebre geógrafo Malte Brun, nacido en 1775.

Colonias.—En Europa las islas *Fœroe*, capital *Thorshavn*; la isla de *Islandia*, capital *Reykiavik*, y en América, la *Groenlandia* y tres islas en las Antillas.

Total: 194.000 kilómetros cuadrados, con 127.000 habitantes.

La isla de *Islandia* (país del hielo) contiene montañas volcánicas, siendo la más notable el volcán *Hekla*; sólo se cultivan pastos y patatas, y se encuentran en ella muchos manantiales calientes, llamados *geisires*, cuyas columnas de agua se elevan á veces hasta la altura de 50 metros. El territorio de la isla es de lo más frío é infecundo que existe en la tierra. La pesca del bacalao y aranque constituye principalmente el modo de vivir de sus habitantes.

Carácter.—Los daneses son muy instruídos y excelentes marinos. Saben utilizar muy bien su buena posición, que domina la entrada del mar Báltico, desarrollando su comercio marítimo.

El canal alemán de Kiel, que enlaza el mar del Norte con el Báltico, abierto recientemente, absor-

En cada tierra su uso y en cada casa su costumbre.

berá una parte considerable del movimiento marítimo del Sund y del Skager-Rack, y por consiguiente hará disminuir la preponderancia de Dinamarca.

Suecia y Noruega, c. Estocolmo.

LÍMITES.—Estas dos naciones ocupan la península de *Escandinavia*, y confinan al N. con el *Océano Glacial Artico*; al S., con el *Skager-Rack*, el *Cattegat*, el *Sund* y el *mar Báltico*; al Este, con *dicho último mar*, el *golfo de Botnia* y la *Laponia rusa*, y al O., con el *mar del Norte*, el *Océano Atlántico* y el *Glacial Artico*.

SITUACIÓN COMPARATIVA. — Longitud: *Guinea Meridional*. Latitud: *Alaska*, Sur de *Groenlandia*.

ASPECTO GENERAL.—La parte oriental y la meridional de la península no ofrecen apenas eminencias, y están surcadas por muchos ríos que forman anchos lagos; la occidental es estrecha y montañosa, y rodeada de una larga cadena de islas, hallándose muchas bahías *(fiord)* angostas, profundas y de bordes muy escarpados.

El *clima* es muy frío en invierno y templado en verano; pero saludable en todas épocas y lugares, porque siempre se respira aire puro.

Al S. de las islas Loffoden se halla el peligroso remolino llamado *Malstrom*.

Tienen en junto 776.000 kilómetros cuadrados (1 $^1/_3$ península Ibérica), con más de 6 $^1/_2$ millones de habitantes. 8 habitantes por kilómetro cuadrado.

Corresponden á Suecia 451.000 kilómetros cuadrados, con 4 $^1/_2$ millones de habitantes, y á Noruega 325.000 kilómetros cuadrados, con 2 millones de habitantes.

MONTES.—Los *Alpes Escandinavos ó Kiolem*, que se extienden de N. á S., con sus cimas siempre cubiertas de nieve.

Ríos.—*Tornea, Lulea, Pitea, Umea* y *Dal*.

LAGOS.—*Wetter, Wener* y *Melarn*.

PRODUCCIONES.—Minas de *hierro* y *cobre*, las más ricas del globo; abundantes pastos y *bosques* inmensos de pinos y pinabetes altísimos; el reno se utiliza para el tiro en los trineos, para alimento y su piel para vestidos.

AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO.—La *agricultura* no puede prosperar á causa del clima, y queda limitada á la *explotación de los bosques* y á la ganadería.

La *industria* está circunscrita á la *construcción naval, pesca, fundición de hierro* y alguna otra de menor importancia.

El *comercio* es esencialmente marítimo. Se eleva á 1.400 millones de pesetas.

DIVISIÓN.—La *Suecia*, capital *Estocolmo*, se divide en las tres grandes comarcas de Norrland, Suecia y Gothia, subdivididas en 25 prefecturas ó distritos. La *Noruega*, capital *Cristianía*, se divide en 20 prefecturas, repartidas en las tres regiones de Nordland, Nordenfield y Sondenfield, esto es, norte, centro y sur, y una multitud de islas.

GOBIERNO Y RELIGIÓN.—El Gobierno es *monárquico representativo*; pero tanto la Suecia como la Noruega tienen su constitución particular, sus leyes y su representación nacional. La religión es la *protestante*, siendo tolerados los demás cultos.

POBLACIONES PRINCIPALES. — ESTOCOLMO (250.000 habitantes), capital de Suecia, una de las ciudades más bellas de Europa, con pintorescos alrededores; puerto de mar con notable comercio. *Cristianía* (150.000 habitantes), capital de Noruega; puerto, preciosa ciudad industrial, con edificios públicos importantes. *Goteborg* (106.000 habitantes), ciudad industrial. *Bergen* (53.000 habitantes), grandioso puerto; importante comercio en pescado y maderas. *Malmo* (49.000 habitantes), puerto en el Sund. *Upsala* (21.000 habitantes), famosa por su Universidad, cuyas cátedras han sido desempeñadas por eminentes sabios, entre ellos Linneo y Berzelius.

CARÁCTER.—Contando Suecia y Noruega con escasos recursos naturales, alejadas del centro de Europa y con clima muy rudo, serán siempre naciones secundarias. Suecia es la más importante de las dos.

No obstante, los noruegos son excelentes marinos, que recorren todos los mares del mundo, transportando la madera y hierro que tanto abundan en su patria. Tanto ellos como los suecos son citados entre *los europeos más instruidos y cultos*.

Rusia, c. San Petersburgo.

Conocida la Rusia en la antigüedad con los nombres de *Sarmacia* y de *Escitia*, fué invadida sucesivamente por diversos pueblos, entre los cuales cabe mencionar á los *veringos* (escandinavos), que al mando de Rurik fundaron en el siglo IX la monarquía y aun pudiera decirse la nacionalidad rusa, ya que aquel conjunto de gentes denominadas eslavas no tenían entre sí vínculo político común.

Sus sucesores engrandecieron los dominios, constituyendo el principado de Suzdal y más tarde de *Moscovia*, que fué absorbido por los mogoles, y de cuyo poder logró sustraerse á fines del siglo XV. En 1584 erigióse en *imperio* bajo Iván Vasiliovitz, primer czar, datando empero su poderío y civilización de Pedro I el Grande, proclamado en 1689, que supo engrandecerlo con la Estonia, la Livonia y parte de la Finlandia, provincias marítimas del Báltico. Elevóla posteriormente Catalina II á la línea de las primeras potencias europeas; y absorbiendo casi dos tercios de Polonia y grandes comarcas de Turquía, redondeó su Imperio, dándole por límites, al Sur, el Dniester, los mares Negros y de Azof y el Cáucaso. En 1808 arrebató el emperador Alejandro á Suecia la parte de Finlandia que le quedaba y á Turquía la Besarabia, provincia situada entre el Dniester y el Pruth; en 1812 y en 1814 adquirió el nuevo reino de Polonia, mas perdiendo, en virtud del tratado de París de 1856, una sección de la Besarabia ribereña del Danubio.

LÍMITES.—Al N., el *Océano Glacial Artico*; al Este, los *montes Urales*, el *río Ural* y el *mar*

Caspio; al S., el *mar Negro* y el *Cáucaso*, y al Oeste, *Suecia*, el *mar Báltico*, *Prusia*, *Austria* y *Moldavia*.

Situación comparativa. — Longitud: *Egipto*, grandes *lagos* del Africa central y *Arabia*. Latitud: *Siberia*, *Mogolia* y *Canadá*.

Aspecto general.—Preséntase esta nación como una vasta llanura, limitada al E. y al SE. por altas montañas y surcada por muchos y muy caudalosos ríos. Hay en Rusia infinidad de lagos, los mayores de Europa, pantanos extensos y llanuras de arena, llamadas *estepas*.

El *clima* es frío en el N. y en el centro, y templado en el S.; pero siempre más riguroso ó frío que en los demás estados europeos, latitud por latitud.

Tien cerca de 5 1/2 millones de kilómetros cuadrados (casi 10 península Ibérica). 96 millones de habitantes. 19 habitantes por kilómetro cuadrado.

Montes.—Al N., los de *Laponia* y *Olonetz*; en el centro, los de *Iepifanof*; al E., los *Urales*, y al Sur, los del *Cáucaso*.

Ríos.—*Dwina*, *Dnieper*, *Don*, *Volga*, *Ural* y *Dniester*.

Lagos.—*Ladoga*, *Onega*, *Peipus*, *Ilmen* y los innumerables de Finlandia.

Producciones.—*Cereales*, cáñamo, lino, maderas, ganados, pesca, peletería, hierro, sal, petróleo.

Agricultura, Industria y Comercio.—La *agricultura* es el principal elemento de riqueza; dista mucho de alcanzar el grado de prosperidad que goza en otras naciones europeas.

La *industria* va adquiriendo poderoso incremento de algunos años á esta parte. Son notables las industrias siderúrgica y linera, y las construcciones en madera.

El *comercio* alcanza la cifra de 4.400 millones de pesetas.

División.—En 68 gobiernos ó provincias, distribuidos en las 8 regiones: de *grande Rusia*, *pequeña Rusia*, *provincias del Báltico*, *Rusia Occidental*, *Rusia Oriental*, *Rusia Meridional*, el antiguo reino de *Polonia*, capital *Varsovia*, y el Gran Ducado de *Finlandia*, capital *Helsingfors*.

Gobierno y religión.—El Gobierno es *monárquico absoluto*. *Finlandia* tiene administración independiente. La religión dominante es la *cismática griega*, cuyo jefe supremo es el *czar* ó *emperador*. Hay tolerancia de cultos.

Poblaciones principales. — San Petersburgo (1 millón de habitantes), la capital, con bellos monumentos, centros científicos y comercio importante; puerto en la desembocadura del río Neva. *Moscou* (755.000 habitantes), la capital religiosa y antigua metrópoli del Imperio; entre sus muchos edificios notables se cuenta el Kremlín, conjunto de multitud de palacios é iglesias que ofrece un aspecto grandioso. *Varsovia* (454.000 habitantes), antigua capital de Polonia, hermosa ciudad, muy industrial y mercantil. *Odesa* (304.000 habitantes), gran centro de exportación de cereales, *Nijni-Novgorod* (66.000 habitantes), gran feria, á donde afluyen caravanas procedentes de todas las regiones del Asia central. *Kronstadt* (48.000 habitantes), situada en una pequeña isla cerca de San Petersburgo, con una fortaleza inexpugnable. *Riga*, *Jarkof* y *Kief*, con más de 150.000 habitantes cada una.

Colonias.—El Imperio ruso, *la mayor nación de la tierra*, además de ocupar más de la mitad de Europa, domina en *Siberia*, *Transcaucasia* y *Asia central*, ó sea más de una tercera parte del suelo de Asia.

Total: 17 millones de kilómetros cuadrados, con 16 millones de habitantes.

Carácter.—A pesar de su inmensidad en extensión y riquezas y su excelente posición, Rusia no es tan formidable como debería ser. La *rivalidad de razas y religiones* y *el atraso general* de los rusos la hacen débil.

Es, sin embargo, potencia de primer orden por su numeroso ejército, y aspira á ensanchar sus dominios en Asia y á influir en la política europea, especialmente en lo que se refiere á la *cuestión de Oriente*. Tiene, por lo tanto, como enemigas naturales Inglaterra en Asia y Austria y Alemania en Europa, las cuales la están acechando para contrarrestar su excesivo predominio.

La Rusia europea está habitada por gran número de pueblos que difieren en costumbres, idioma y religión, ofreciendo diversos grados de cultura, pues hay aún algunas tribus nómadas. Son entre ellos muy notables los *rusos*, de origen eslavo, que componen la base de la población; los *cosacos*, mezcla de eslavos y tártaros; los *lituanios*, de origen eslavo, establecidos en la Rusia occidental; los *fineses*, de raza escandinava, moradores de Finlandia; los *alemanes*, diseminados por Curlandia, Livonia y Estonia; los *tártaros*, que se extienden por las provincias del S. y del E.; los *lapones* al O. del mar Blanco, y los *samoyedos*, que vagan por las extensas soledades del Gobierno de Arkángel, penetrando en la Siberia. Distínguense estos dos últimos pueblos de todos los demás de Rusia por la pequeñez de su talla y por pagar al Imperio ruso un tributo en peletería. Y, por último, al otro confín y en las vertientes norte del Cáucaso moran los *circasianos*, pueblo cuya sumisión ha costado muchísimo á los czares de Rusia.

Hasta fecha muy reciente era esclava la mayor parte de los rusos; mas, por iniciativa del emperador Alejandro II, fueron emancipados en 1857; debiendo advertir que los antiguos moscovitas, rusos propiamente dichos y los cosacos son cismático-griegos; los lituanios, católico-romanos ó griegos unidos; protestantes en su inmensa mayoría los alemanes y fineses, y musulmanes los tártaros y circasianos.

Península de los Balkanes.

Los países llamados antiguamente *Mesia*, *Tracia*, *Macedonia*, *Tesalia* y *Epiro*, comprendidos hoy día en la Turquía europea, dependieron largo tiempo del *Imperio romano*; pero á la disolución de éste constituyeron la mayor parte del de *Oriente*, aunque no lograron sus débiles príncipes preservarlo de las acometidas de los *bárbaros*.

Durante la cuarta cruzada fundó Balduino, conde de Flandes, el *Imperio latino* en Constantinopla; mas sólo subsistió 52 años, puesto que en 1261 fué restablecido allí el *Imperio griego*. Un siglo después, los *turcos otomanos*, oriundos de Tartaria y dueños ya de la Anatolia, apoderáronse de Andrinópolis, y en 1453 hizo lo mismo con Constantinopla su caudillo Mahomed II, dando así fin al Imperio de Oriente.

Extendieron entonces rápidamente los turcos sus conquistas desde las orillas del Adriático hasta las del mar de Azof; invadieron muchas veces la Hungría; quitaron á los Caballeros de San Juan de Jerusalén la isla de Rodas, y á los venecianos la Morea, Candia y las islas del Archipiélago, haciendo temblar á toda la cristiandad, hasta que atajaron definitiva y mortalmente sus progresos D. Juan de Austria en el golfo de Lepanto y Sobieski en los muros de Viena.

Llegado ya al apogeo el poder de los turcos, no tardó en disminuir. Y en efecto, extendió Rusia sus fronteras hasta Pruth á costas suyas; *Servia*, *Valaquia* y *Moldavia* consiguieron una administración privada, y *Grecia* recobró su antigua independencia. No obstante, Mahomed II, sultán desde 1808 á 1839, pretendió á toda costa regenerar á su nación, haciendo extensivos á ella los adelantos y costumbres de la Europa civilizada; pero semejante regeneración sólo fué un relámpago fugaz, pues su sucesor Abdud Mejid ya no siguió tan provechoso camino, antes al contrario vaciló siempre en la elección de medios para sostener tan sólo su caduco imperio. Acaeció últimamente la guerra contra Rusia, de cuyas resultas, y en virtud del tratado de Berlín en 1878, se hicieron independientes la *Servia* y la *Rumania* (Valaquia y Moldavia); se creó el principado tributario de *Bulgaria*, regido por un príncipe cristiano; se formó la provincia de *Rumelia Oriental*, dependiente de Turquía, pero con un gobernador cristiano, y, por último, se convino en que la *Bosnia* y la *Herzegovina* fueran ocupadas por Austria.

Compréndese bajo el nombre de *Península de los Balkanes* el conjunto de territorios europeos que en otro tiempo formaron la Turquía. En la actualidad, estas regiones continúan unas formando la Turquía europea y otras están independientes.

Límites.—Al N., *Austria-Hungría* y *Rusia*; al E., los mares *Negro* y *Mármara*; al S., los mares del *Archipiélago*, *Mediterráneo* y *Jónico*, y al O., *Austria* y el mar *Adriático*.

Situación comparativa.—Longitud: *Finlandia* y Estado del *Congo*.— Latitud: *España* y *Turkestán*.

Aspecto general.—Es muy variado, sobre todo al E., en donde pasa gradualmente de la fértil y extensa llanura regada por el Danubio y sus afluentes á las regiones escabrosas de los Balkanes y la Rumelia. En general el país es muy *montañoso*, con valles hermosísimos y ríos abundantes; las costas presentan muchas sinuosidades, y el *clima* es benigno y excelente en el S., en especial en el litoral del mar de Mármara, y no tan saluble en el N.

División política.— A medida que se ha ido desmembrando el Imperio turco, unas comarcas han quedado del todo independientes, otras tributarias de Turquía y, por fin, otras sometidas al dominio directo de esta nación. Resulta, pues, la división siguiente:

1.º *Posesiones inmediatas* (que forman la Turquía europea), á saber: *Rumelia Meridional*, *Macedonia*, *Albania*, *Epiro* é isla de *Creta*.
2.º *Países vasallos*, y son: *Rumelia Oriental*, *Bulgaria*, *Bosnia*, *Herzegovina* y *Novibazar*.
3.º *Países desprendidos*, á saber: *Rumania*, *Servia*, *Montenegro* y *Grecia*.

Turquía europea, c. Constantinopla.

Límites. — Al N., *Montenegro*, *Novibazar*, *Servia*, *Bulgaria* y *Rumelia Oriental*; al Este, mar *Negro*, *Bósforo*, mar de *Mármara* y estrecho de los *Dardanelos*; al S., el mar del *Archipiélago* y *Grecia*, y al O., los mares *Jónico* y *Adriático*.

Extensión y población. — La Turquía europea propiamente dicha tiene actualmente una extensión de 168.000 kilómetros cuadrados, con 5.600.000 habitantes. 33 habitantes por kilómetro cuadrado.

La extensión de todo el Imperio turco, incluyendo todos los territorios que dependen de él en Europa, Asia y Africa, alcanza á más de 4 millones de kilómetros cuadrados con 33 $^1/_2$ millones de habitantes. 8 habitantes por kilómetro cuadrado.

Razas é idiomas.—Habitan la Turquía los siguientes pueblos distintos, que están ordenados empezando por los de mayor importancia numérica: *turcos osmanlis*; *griegos*; *albaneses* ó *arnautas*; *búlgaros*; *servios* y otros de origen eslavo; *israelitas*, *armenios* y *gitanos*.

Hablan cada uno su idioma propio, excepción hecha de los israelitas, que carecen de él, pues el *hebreo* es idioma litúrgico; muchos de ellos hablan aún el *castellano*, por descender de los judíos expulsados de España.

Montes. — Cordilleras *Istrancha*, *Déspoto*, *Char Dagh*, *Grammos* y *Pindo*. Los picos culminantes son: *Liubotrin* (Char Dagh), de 2.740 metros, y el *Olimpo*, 2.985 metros.

Ríos.—*Maritza*, *Vardar* y *Drin*.

Producciones. — *Cereales*, *algodón*, *frutos*, *aceites*, *vino*, *tabaco*, *madera*, *rosas* (de las cuales se extrae la tan celebrada *esencia*), *ganado*, *seda*, *sal* y varios *metales*.

Agricultura, Industria y Comercio.—La *agricultura* queda reducida al cultivo del *tabaco*, *algodón* y *cereales*, que se dan en abundancia por lo feraz del suelo. La ganadería no ha alcanzado el desarrollo que permite el país, excepto en Rumelia, en donde hay numerosos rebaños de *carneros* y buenos *caballos*.

Los impuestos excesivos han arruinado algunas *industrias* florecientes tiempo atrás. El único ramo importante lo constituyen los *tejidos de seda brochados*; son, además, dignas de mención las *alfombras*, *armas*, *cerámica* y *esencia*

de rosas. Pocos establecimientos fabriles hay en Turquía, pues la mayoría de industrias son á domicilio.

El *comercio* asciende á 830 millones de pesetas, cifra ínfima si se tienen en consideración las magníficas condiciones naturales de Turquía, en especial su situación. El atraso del comercio es debido á la apatía de los turcos, á la falta de vías de comunicación y al bandolerismo.

DIVISIÓN.—El Imperio turco se divide:

1.º *Posesiones inmediatas*, que son: en Europa, la *gran Rumelia, Macedonia, Albania, Epiro*, algunas islas del Archipiélago y la de *Creta*, y en Asia, la *Turquía asiática*.

Las comarcas de Europa, ó sea la Turquía europea, se dividen en los siete *vilayetos* siguientes: *Constantinopla, Andrinópolis, Prisrend, Janina, Salónica, islas del Archipiélago* y *Creta*. Cada una se halla gobernada por un *vali*. Los vilayetos están subdivididos en *livas* ó provincias, que á su vez se dividen en *kazas* (distritos).

2.º *Países más ó menos dependientes*, que son: en Europa, el principado tributario de *Bulgaria* y *Bosnia, Herzegovina* y *Novibazar*, ocupados militarmente por Austria; en Asia, el principado tributario de *Samos* y la isla de *Chipre*, ocupada por Inglaterra, y en África, el jedivato tributario de *Egipto* con sus dependencias, ocupado por los ingleses, y el vilayeto de *Trípoli*.

GOBIERNO Y RELIGIÓN.—El Gobierno es nominalmente *monárquico constitucional*, pero de hecho es *absoluto*. La religión oficial es la *mahometana* de la secta de Omar; pero se toleran los demás cultos, entre los cuales figura en primera línea el *cismático-griego*, cuyo patriarca reside en Constantinopla. El emperador, llamado *Sultán*, es á la vez *Califa*, ó sea el jefe supremo en el orden religioso.

POBLACIONES PRINCIPALES.— CONSTANTINOPLA (875.000 habitantes), capital, uno de los mejores puertos y de las más bellas vistas panorámicas del mundo, con gran movimiento marítimo. El centro se llama *Stambul*, y los arrabales *Pera* y *Galata*. Entre los monumentos, merece especial mención el templo de Santa Sofía, consagrado al culto mahometano. *Salónica* (150.000 habitantes), puerto de mucho tráfico. *Galípoli*, puerto célebre por haber sido el primer punto que ocuparon los turcos al invadir la Europa. *Rodosto*, puerto en el mar de Mármara. *Durazzo*, puerto en el Adriático.

En el interior hay: *Andrinópolis* (71.000 habitantes), antigua residencia de los soberanos y una de las ciudades más bellas de Turquía, con preciosas mezquitas y algún comercio. *Janina*, capital de vilayeto.

CARÁCTER.—Los turcos han recordado durante muchísimo tiempo su origen bárbaro, tanto por su ignorancia crasa como por la crueldad desplegada contra los cristianos. Ultimamente los sultanes se han ocupado en la regeneración del país y la instrucción á ido cundiendo, con lo cual se han modificado las costumbres, aunque continúan siendo musulmanes. Poco amigos del comercio y de trato muy agradable, son excelentes militares y políticos astutos.

Han hecho sentir todo el peso de su yugo sobre los pueblos sometidos, y de ahí la desmembración del *Imperio de la media luna* por las continuas emancipaciones de comarcas, alentadas también por las intrigas de las demás naciones europeas. Además, por la procedencia, religión y costumbres, los turcos han sido mirados siempre como pueblo intruso en Europa, y á semejanza de los árabes en España, parecen destinados á abandonar su conquista. Si todavía subsiste independiente la Turquía, débese á las rivalidades entre las grandes potencias europeas, que impiden la anexión definitiva de las regiones turcas, y en especial de Constantinopla, que por su magnífica situación ha despertado constantemente la codicia de aquéllas. Esto es lo que constituye la *cuestión de Oriente*, siendo Rusia y Austria las naciones más interesadas en ella, pues el Bósforo y los Dardanelos forman el único paso para el comercio del Danubio y de los puertos rusos del mar Negro.

Estados vasallos dependientes de Turquía.

1.º *Bosnia*, capital *Serayevo*; *Herzegovina*, capital *Mostar*, y *Novibazar*, capital *Novibazar*. El tratado de Berlín de 1878 concedió estos países al Austria, que los ha ocupado militarmente. Novibazar, sin embargo, continúa administrado por Turquía.

Tienen en junto 58.000 kilómetros cuadrados y 1 1/2 millones de habitantes, eslavos en su mayor parte. 26 habitantes por kilómetro cuadrado.

Vino, madera y ganado constituyen su principal riqueza.

Las poblaciones principales, son: *Serayevo* (28.000 habitantes) y *Mostar*.

2.º *Bulgaria*, capital *Sofía*. El mismo tratado de Berlín erigió este *principado* tributario de Turquía, y que consta de la *Bulgaria* propiamente dicha y la *Rumelia Oriental*.

Tiene unos 100.000 kilómetros cuadrados, con cerca de 3 1/2 millones de habitantes, pertenecientes á la raza eslava. 33 habitantes por kilómetro cuadrado.

Cereales y *ganadería* constituyen la riqueza del país. Entre las pocas industrias, mencionaremos la elaboración de *esencia de rosas*. El comercio asciende á 150 millones de pesetas.

Las poblaciones principales, son: *Sofía* (42.000 habitantes) la capital, *Filipópolis* (36.000 habitantes), *Varna* (28.000 habitantes) y *Rustchuk* (28.000 habitantes).

Estados independientes desprendidos de Turquía.

1.º Reino de *Rumania* (en rumano, *Romania*), capital *Bucarest*. Constituído por el tratado de Berlín.

131.000 kilómetros cuadrados, con 5 millones de habitantes. 39 habitantes por kilómetro cuadrado.

A semejanza de la Bulgaria, es un país en ex-

tremo feraz y esencialmente agrícola. Después de la Lombardía, en el N. de Italia, es el país mejor regado de Europa. Produce *ganado* y *cereales*, siendo el *maíz* el producto de mayor importancia. La *industria* está poco desarrollada.

El *comercio* asciende á 710 millones de pesetas, y se verifica casi todo por el río Danubio.

Las poblaciones principales, son: *Bucarest* (220.000 habitantes), la capital; *Yasy* (90.000 habitantes); *Galatz* (59.000 habitantes), residencia de la Comisión europea del Danubio, creada para velar por la navegación de este río; *Brayla* (47.000 habitantes), y *Sulina*.

Es la más rica de todas las naciones desprendidas de Turquía, lo cual es debido en gran parte á sus magníficas condiciones naturales.

2.º Reino de *Servia* (en eslavo, *Srbija*), capital *Belgrado*.

Tiene 48.000 kilómetros cuadrados, con más de 2 millones de habitantes. 44 habitantes por kilómetro cuadrado.

Es un país muy parecido á la Bulgaria, aunque más montañoso; produce *ganado* y *cereales*; la *industria* es insignificante, y el *comercio* asciende á 95 millones de pesetas.

Las poblaciones principales, son: *Belgrado* (54.000 habitante), la capital: *Nisch* (20,000 habitantes), y *Semendria*.

Los servios, eslavos de raza é idioma, son vigorosos y se dedican casi exclusivamente al pastoreo. El día que entre ellos haya cundido la civilización constituirán una nación rica, gracias á lo excelente del suelo y del clima.

3.º Principado de *Montenegro* (en eslavo, *Tsrnagora*), capital *Cetigne*.

Tiene 9.000 kilómetros cuadrados, con 200.000 habitantes, semejantes á los servios, pastores y de carácter levantisco. Viven de la ganadería.

Las poblaciones principales, son: *Cetigne* (2.000 habitantes), la capital, y *Podgoritza* (4.000 habitantes).

Grecia, c. Atenas.

En la antigüedad, esta comarca fué durante muchos siglos el centro del arte y del saber; y á tal punto llegó su preponderancia, que bien puede afirmarse que aun hoy día el genio de Grecia influye en la civilización.

Estaba constituída por multitud de Estados, de costumbres muy distintas y á menudo rivales entre sí: Atenas y Esparta eran los preponderantes. A pesar de su inferioridad numérica, los *griegos* rechazaron valerosamente las invasiones de los persas (siglo V antes de J. C.); pero, aniquilados por sus luchas intestinas, cayeron bajo el poder de Filipo y Alejandro Magno, y más tarde el de los *romanos*, que los subyugaron enteramente el año 146 antes de J. C. y convirtieron la Grecia en una provincia denominada *Acaya*. Sufrió todas las vicisitudes del Imperio romano, y al dividirse éste fué incorporada al Imperio de Oriente.

Bien puede decirse que Grecia no vuelve á tener historia propia hasta el siglo actual. Avasallada durante unos cuatro siglos por los turcos, quiso en 1820 sustraerse á su dominación, sosteniendo al efecto una lucha pertinaz de siete años; pero no vió asegurada su independencia hasta que el concurso de Francia, Rusia é Inglaterra, y más que todo la intervención armada de la primera, la constituyeron en reino. Fué en 1832 elegido rey el príncipe bávaro Othón; mas, destituído en 1862, reemplazóle el príncipe danés Jorge, que gobernó con el nombre de *rey de los helenos*. De resultas del tratado de Berlín, la Thesalia fué cedida á Grecia por la Turquía en 1881.

Desde el siglo XIV al XVIII estuvieron las islas Jónicas sujetas á Venecia, y luego á Francia por algunos años. En 1815 formaron una República, bajo la tutela de Inglaterra: y se hallan hoy unidas á Grecia por haber, en 1863, accedido la primera al vehemente deseo, con insistencia manifestada por los jonios, de agregarse á la segunda, ya que tanto con ella les une la comunidad de origen é idioma.

Límites.—Al N., *Turquía europa*; al E., el mar *Archipiélago*, y al S. y O., el mar *Jónico*.

Aspecto general.—Por lo general montañoso, con muchos golfos y algunos pantanos; el clima es bastante saludable.

65.000 kilómetros cuadrados ($^1/_9$ península Ibérica). 2 millones de habitantes. 34 por kilómetro cuadrado.

Montes.—*Oeta, Parnaso, Helicón, Himeto* y *Taigeto*.

Producciones.—*Pasas* (de Corinto), *vinos, aceite, cereales, ganados, seda, esponjas* y *plomo*.

Agricultura, Industria y Comercio.—La *agricultura* es notable por el cultivo de los viñedos.

La *industria* queda reducida á la *construcción naval, curtidos* y ciertos *tejidos de seda*.

El *comercio* asciende á 248 millones de pesetas, y es marítimo en su mayor parte. El mar es la principal riqueza de Grecia, tanto por sus pesquerías como por la navegación. Para facilitar ésta, emprendieron los griegos la grande obra del *canal de Corinto*, que atraviesa el estrecho del mismo nombre y fué inaugurado en 1894.

División.—En 16 monarquías ó provincias, que pueden reducirse á 3 divisiones naturales, y son: *Grecia continental*, población principal *Atenas*; *Grecia peninsular* ó *Morea*, población principal *Corinto*, y *Grecia insular*, que comprende las *islas del Archipiélago* ó del mar Egeo (Eubea ó Negroponto, Esporadas del N. y Cícladas) y las islas del mar Jónico, llamadas *islas Jónicas* (Corfú, Santa Maura, Cefalonia, Zante, etc.).

Gobierno y religión. — *Monárquico* constitucional hereditario. La religión dominante es la *cismática*.

Poblaciones principales.—Atenas (108.000 habitantes), con preciosas ruinas que atestiguan su antiguo esplendor, unida por ferrocarril á su puerto *El Pireo*. *Patras* (35.000 habitantes), plaza fuerte y puerto de mucho comercio. *Corfú* (30.000 habitantes), en las islas Jónicas, puerto.

Hermópolis (22.000 habitantes), en las Cícladas, puerto de mar y centro de todo el tráfico mercantil del Archipiélago. *Corinto* y *Nauplia*, puertos. *Lepanto*, pequeña ciudad, muy célebre por la gran victoria que en el golfo de su nombre alcanzó D. Juan de Austria sobre los turcos en 1571, deteniendo así el curso de sus invasiones, funestas para los cristianos.

Carácter.—Grecia, que ha sido la *cuna de la civilización europea*, está en la actualidad muy atrasada. No obstante, su magnífica situación, lo dilatado de sus costas y el carácter de sus habitantes, comercial por excelencia, hacen augurar prosperidades para el día en que la instrucción esté más difundida.

Turquía asiática.

Los países que forman la Turquía asiática llamáronse en otro tiempo Armenia, Asia Menor, Siria, Fenicia, Palestina, Mesopotamia, Babilonia ó Caldea y Asiria. Florecieron en la región occidental del Asia Menor las soberanías de Troya y Lidia y las colonias griegas de Jonia. Toda la parte del Asia situada al O. del Éufrates fué dominada antiguamente por asirios, persas, macedonios y romanos; en la Edad Media, por los emperadores de Oriente, por califas sucesores de Mahoma y por los turcos seldjucidas. Con motivo y en tiempo de las Cruzadas formáronse en Siria algunos principados cristianos, que sucumbieron luego á las iras de los sultanes de Egipto; y á principios del siglo XIV fijáronse los turcos otomanos en el Asia Menor, para extender desde allí sus conquistas á todo el país.

Límites.—Al N. el *mar Negro* y la *Transcaucasia;* al E. la *Persia*; al S. la *Arabia*, y al O. el *mar Mediterráneo* y el *Archipiélago.*

Situación comparativa.—Latitud: *Estados Unidos.*

Aspecto general.—Aunque muy variado, por lo común es montañoso el suelo, hallándose sujeto á terremotos; tiene muchos y amenos valles, fértiles y grandes llanuras y desiertos arenales. El terreno, sumamente feraz, está regado por muchos ríos caudalosos y contiene algunos lagos, contándose entre los primeros el célebre Jordán y entre los segundos el famoso Asfaltites ó Mar Muerto, que está á 394 metros debajo del nivel del Mediterráneo. El clima varía con el terreno; pero por lo regular es seco, benigno y saludable.

Tiene 1.770.000 kilómetros cuadrados, con 15 millones de habitantes.

Montes. — *Ararat*, *Tauro*, *Líbano*, *Tabor*, *Gelboe*, *Carmelo*, *Galaad*, *Nebo* y otros. Muchos de estos montes son muy célebres en la Historia Sagrada.

Ríos.—*Tigris*, *Éufrates*, *Jordán*, *Sarabat*, *Karasú*, *Aasi*, *Kur* y varios otros.

Lagos.—*Van*, el *Asfaltites* ó *Mar Muerto*, el *Touzgheul* y el *Tabarieh* ó *Genezareth*.

Producciones.—Posee excelentes minas de cobre, y aunque la agricultura está muy descuidada, produce cereales, aceite, vino, tabaco, algodón, agallas, etc. Entre los animales debemos mencionar la cabra de Angora, el camello, el búfalo, razas muy apreciadas de caballos y asnos, etc.

División.—Se divide en 24 vilayetos ó gobiernos, que comprenden: el *Asia Menor* ó *Anatolia*; *Armenia*; la antigua Asiria, llamada *Kurdistán*; *Al-Djezireh* ó Mesopotamia; la antigua Babilonia, nombrada *Irak-Arabi*; la *Siria*; la *Palestina* ó Tierra Santa, y las islas del mar Archipiélago.

Una de estas islas, la de *Samos*, forma un pequeño *principado* tributario de Turquía; tiene 47.000 habitantes.

Gobierno y religión.—Forma parte del *Imperio turco.*

La religión es la *mahometana;* pero se encuentran muchos griegos, armenios, judíos, drusos, maronitas y varias clases de *cristianos*, de ritos diferentes, que reconocen al Papa.

Poblaciones principales.—Smirna (225.000 habitantes), buen puerto marítimo, el de más tráfico de Turquía asiática. *Damasco* (150.000 habitantes), ciudad religiosa de los musulmanes, muy hermosa, con industria y mucho comercio; debe su fama á la excelente calidad de los sables que antiguamente fabricaba. *Alepo* (110.000 habitantes), punto de tránsito de numerosas caravanas, residencia del patriarca católico de Siria. *Bagdad* (100.000 habitantes), antigua residencia de los califas, grande ciudad industrial. *Erzerum*, centro comercial, fabricación de armas blancas. *Mosul*, que ocupa el lugar de la antigua Nínive. *Urfa*, la antigua Edessa.

Jerusalén (45.000 habitantes), la ciudad santa de los cristianos, eternamente memorable por haber ocurrido en ella la pasión y muerte de Nuestro Señor Jesucristo; entre sus edificios más notables mencionaremos la *iglesia del Santo Sepulcro*, construída en el monte Calvario, en el mismo lugar donde expiró Jesucristo; el convento de los franciscanos, y la mezquita de Omar. *Belén*, en donde Santa Helena, madre del emperador Constantino, hizo construir una iglesia en el paraje en que nació Jesucristo.

Carácter.—Esta gran región, privilegiada por la naturaleza en cuanto á productos y situación, guarda los recuerdos de las florecientes civilizaciones que desde la más remota antigüedad han venido sucediéndose. La ineptitud de los dominadores turcos la ha sumido en un estado lamentable. La industria se halla muy decaída, conservándose sólo algunos restos de lo que fué siglos atrás. Las alfombras de Smirna y de Brusa, los curtidos, esencia de rosas y otros perfumes son las principales industrias.

Por otra parte, Rusia, anexionándose la Transcaucasia, é Inglaterra, ocupando la isla de Chipre, han continuado en el Asia el desmembramiento á que parece estar condenado el grande Imperio turco.

El mal entra á brazadas y sale á pulgaradas.

Isla de Cuba, c. Habana.

Aspecto general.—Está situada en la entrada del golfo de Méjico y es la mayor de las islas Antillas.

Las *costas* son bajas, expuestas á inundaciones y rodeadas de arrecifes ó *cayos*.

El *clima* es muy igual, cálido y húmedo, aunque más benigno que en otras Antillas. Como en todos los países intertropicales, hay tan sólo dos estaciones, á saber, la *de las lluvias*, de junio á septiembre, y la *de la sequedad:* en la primera ocurren violentos huracanes y tormentas, cuyos efectos devastadores á veces son de gran consideración; en la segunda, abundantes rocíos suplen la falta de las lluvias.

El *vómito ó fiebre amarilla* es la enfermedad endémica que ataca principalmente á los europeos.

Entre la multitud de *montes* que hay en la isla, citaremos como más importantes la *Sierra de los Órganos*, situada al O., y la *Sierra Maestra*, al SE.; en esta última se encuentra el *Pico de Tarquino* (2.560 m.), que es el más elevado de la isla.

Está regada por unos 160 *ríos* poco caudalosos, siendo los más importantes el *Cauto, Güines* y *Ay ó de los Negros*.

Cuenta de *extensión* unos 118.800 kilómetros cuadrados ($^1/_3$ península Ibérica), y está poblada por más de 1 $^1/_2$ millones de habitantes. 14 habitantes por kilómetro cuadrado.

Las dos terceras partes de la población las forman *europeos*, y la tercera parte restante *asiáticos* y *gente de color* (negros, mulatos, etc.).

Producciones.—*Azúcar de caña* y *tabaco* (los mejores del mundo), *café, maderas finas* y *frutas*. Hay además *ganado, miel, cera*, y ricas minas de *hierro, cobre* y *asfalto*.

La isla de Cuba es muy fértil: de ahí el nombre que se le da de *Perla de las Antillas*. Constituyen su *principal riqueza* la caña de azúcar y el tabaco, especialmente el que se obtiene en las célebres vegas de *Vuelta de Abajo* (provincia de Pinar del Río).

Agricultura, Industria y Comercio.—La *agricultura* es la base de la riqueza de la isla de Cuba, y se halla favorecida por la fertilidad prodigiosa del suelo. Los cultivos de la *caña de azúcar, tabaco* y *café* son los más extendidos.

La *industria* consiste principalmente en la preparación de los productos agrícolas. Las principales industrias, son, pues, la *fabricación* y *refinería de azúcar, elaboración del tabaco* y *destilación del aguardiente de caña*. Es notable, además, la confección de *sombreros de paja*.

El *comercio* es muy importante, y asciende á 700 millones de pesetas. Irá en aumento á medida que se vayan abriendo nuevas vías de comunicación.

Actualmente hay 1.700 kilómetros de ferrocarriles, 5.600 kilómetros de telégrafos y 186 buques mayores de 50 toneladas.

División.—En seis provincias, que son: Pinar del Río, Habana, Matanzas, Santa Clara, Puerto Príncipe y Santiago de Cuba. Las *capitales* tienen estos mismos nombres.

Gobierno y administración.—Hay en la Habana un capitán general, *gobernador* de la isla, nombrado por el Gobierno de España, y un *gobernador civil* al frente de cada provincia.

Hay además las dos *Audiencias* de la Habana y Puerto Príncipe, con 36 *juzgados;* en lo eclesiástico, el *Arzobispado* de Santiago de Cuba y el *Obispado* de la Habana, y en lo relativo á instrucción pública, la *Universidad* de la Habana, 6 *Institutos de segunda enseñanza* (uno en cada capital de provincia), 2 *Seminarios*, unas 1.150 *escuelas*, varias *escuelas especiales*, etc.

Poblaciones principales.—Habana (200.000 habitantes), capital de la isla, con magnífico puerto y el primer mercado de azúcar del mundo; hermosa y culta ciudad, con muchos establecimientos instructivos. *Santiago* (60.000 habitantes), antigua capital de la isla; plaza fuerte, puerto. *Matanzas* (56.000 habitantes), hermosa ciudad; buen puerto, el segundo de la isla en importancia. *Cienfuegos* (41.000 habitantes), magnífico puerto; villa moderna, con bastante comercio. *Puerto Príncipe* (41.000 habitantes), en el interior, unida por ferrocarril al puerto de *Nuevitas. Cárdenas, Trinidad* y *Manzanillo*, puertos. *Pinar del Río, Sancti-Spíritus, Holguín* y *Bayamo*, en el interior. *Guanabacoa*, cerca de la Habana; villa de recreo, con buenas aguas y baños minerales.

Entre las varias islas de poca importancia que rodean á Cuba, debe mencionarse la de *Pinos*, capital *Nueva Gerona*, que sirve para presidio y contiene ricas minas de *mármol* y *cristal de roca*.

Carácter.—A causa de su ventajosa situación á la entrada del golfo de Méjico y de su gran producción, Cuba es codiciada por varias naciones, especialmente por los Estados Unidos. España, fomentando las riquezas de la isla, moralizando la administración, en una palabra, siguiendo una política de atracción, logrará el cariño y la adhesión de todos los cubanos á la madre patria y que desaparezca el partido *separatista*, que tanta sangre ha hecho derramar y tantos perjuicios ha causado.

LONGITUD COMPARATIVA DE LOS RIOS DEL GLOBO

Sena	Europa	776 Kil.
Ródano		846
Rhin		1320
Senegal	Africa	1700
Zambeza		2660
Ganges	Asia	2708
Danubio	Europa	2850
Volga		3400
Mississipi	América del N.	3940
Niger	Africa	4160
Congo		4200
Obi	Asia	4229
Amur		4377
Paraná	América del S.	4700
Yang-tse-Kiang	Asia	5082
Amazonas	América del S.	5800
Mississipi con el Missouri	Am. N.	5882
Nilo	Africa	5940

SUPERFICIE COMPARATIVA DE LOS CONTINENTES

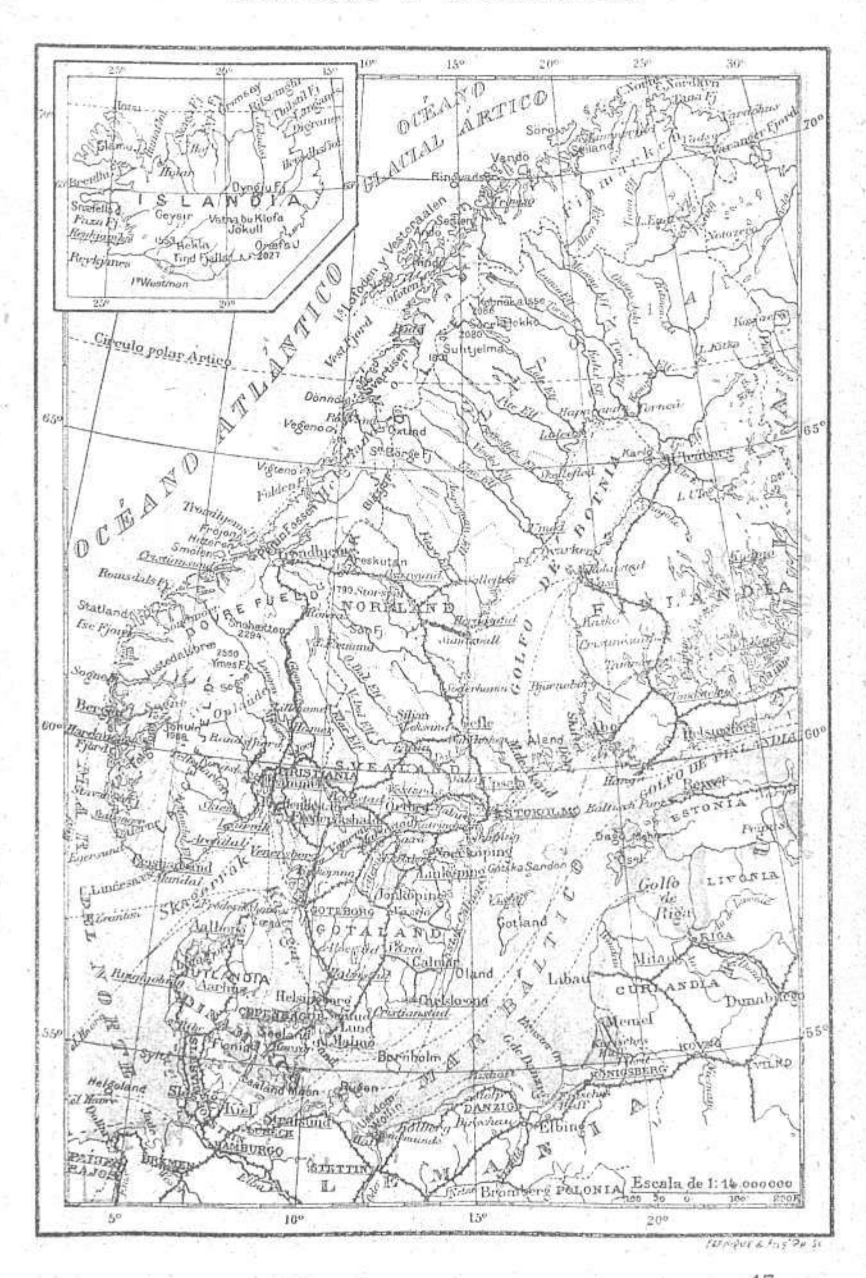
ALTURA COMPARATIVA DE LAS MONTAÑAS DEL GLOBO

PROFUNDIDAD COMP. DE LOS GRANDES MARES

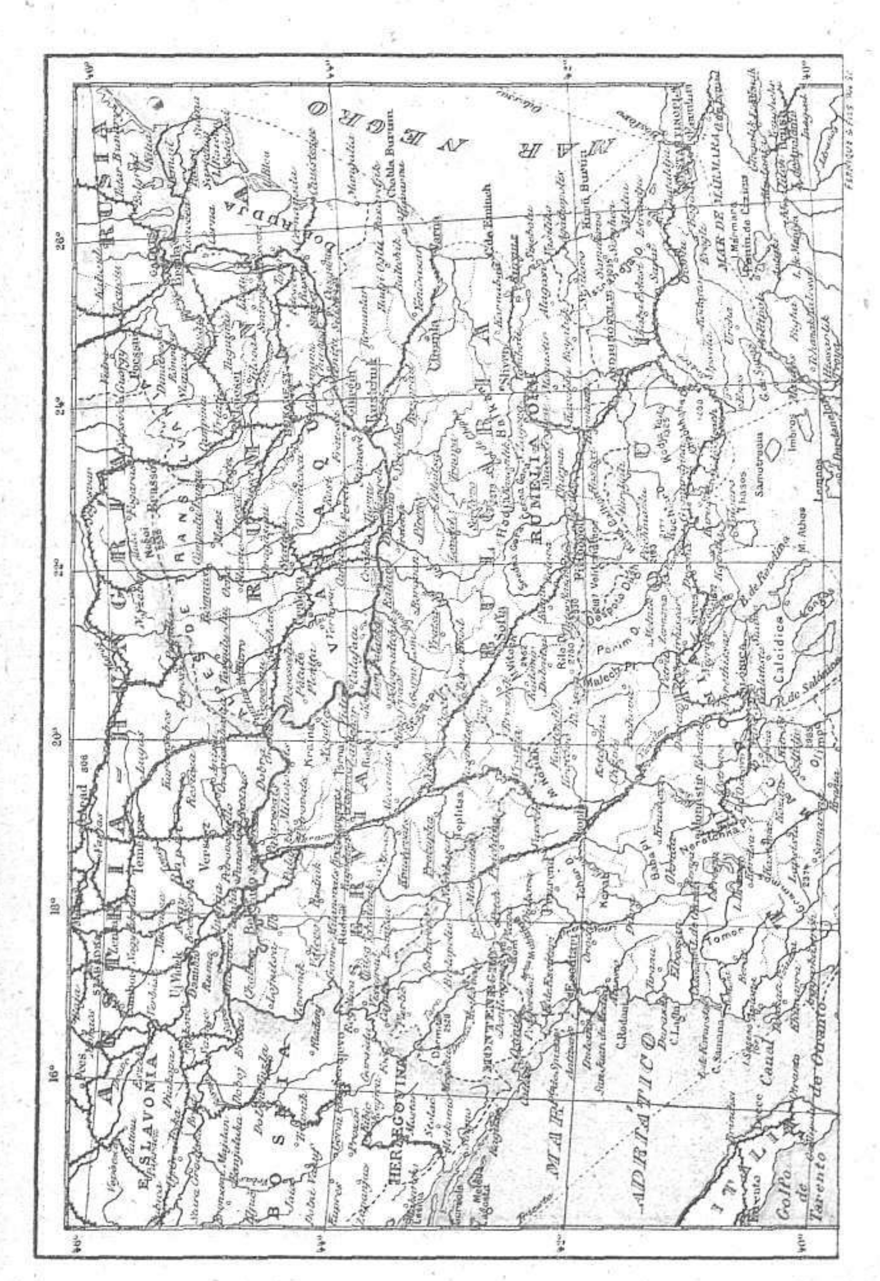
ALTURA COMPARATIVA DE LOS MONUMENTOS MÁS ALTOS DEL GLOBO

Figs. 189 á 255.

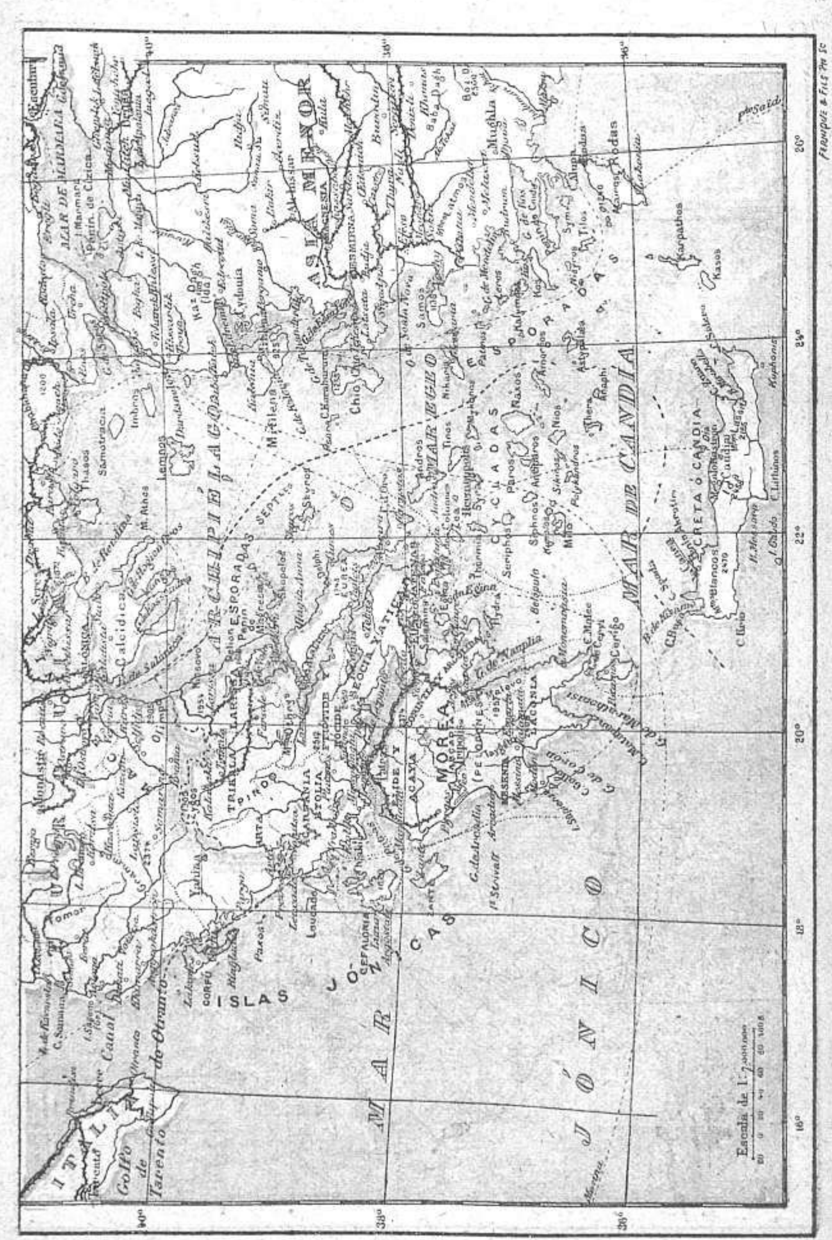
SUECIA Y NORUEGA



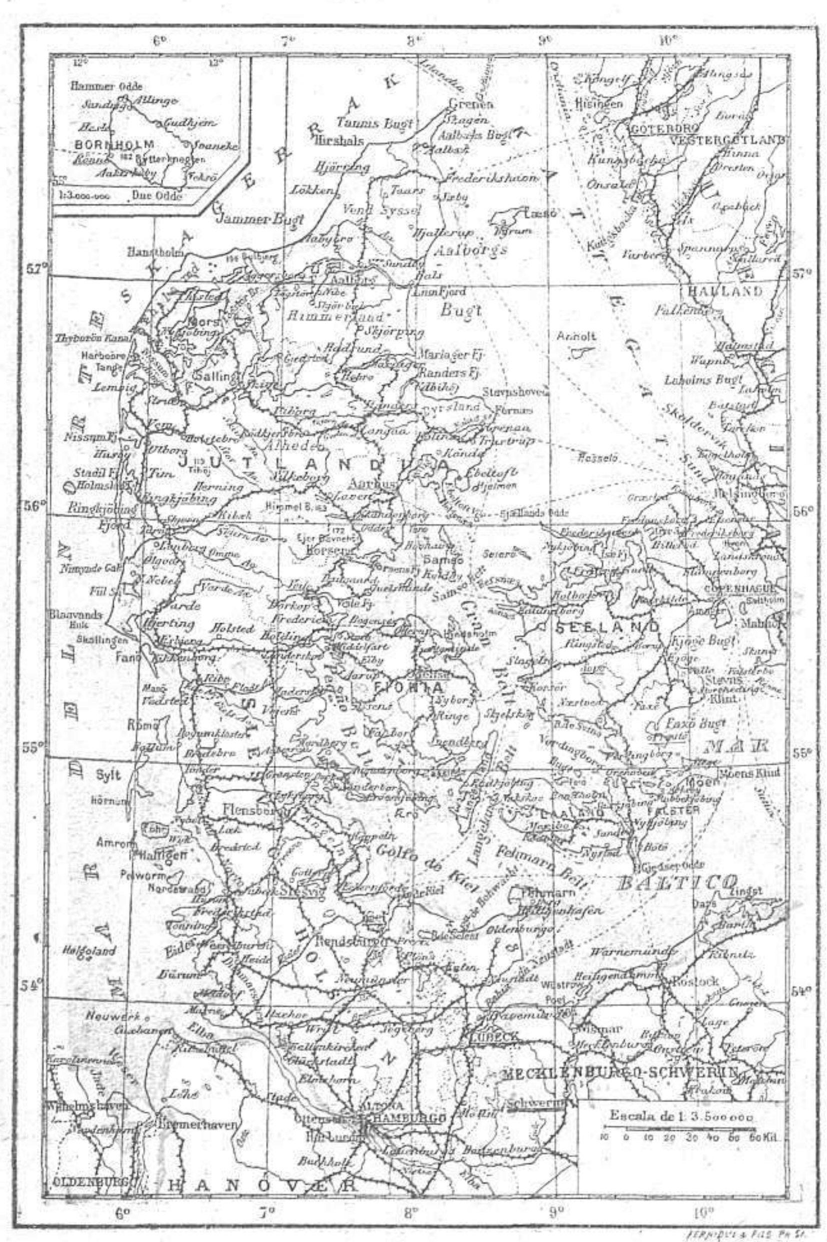
PENÍNSULA DE LOS BALKANES



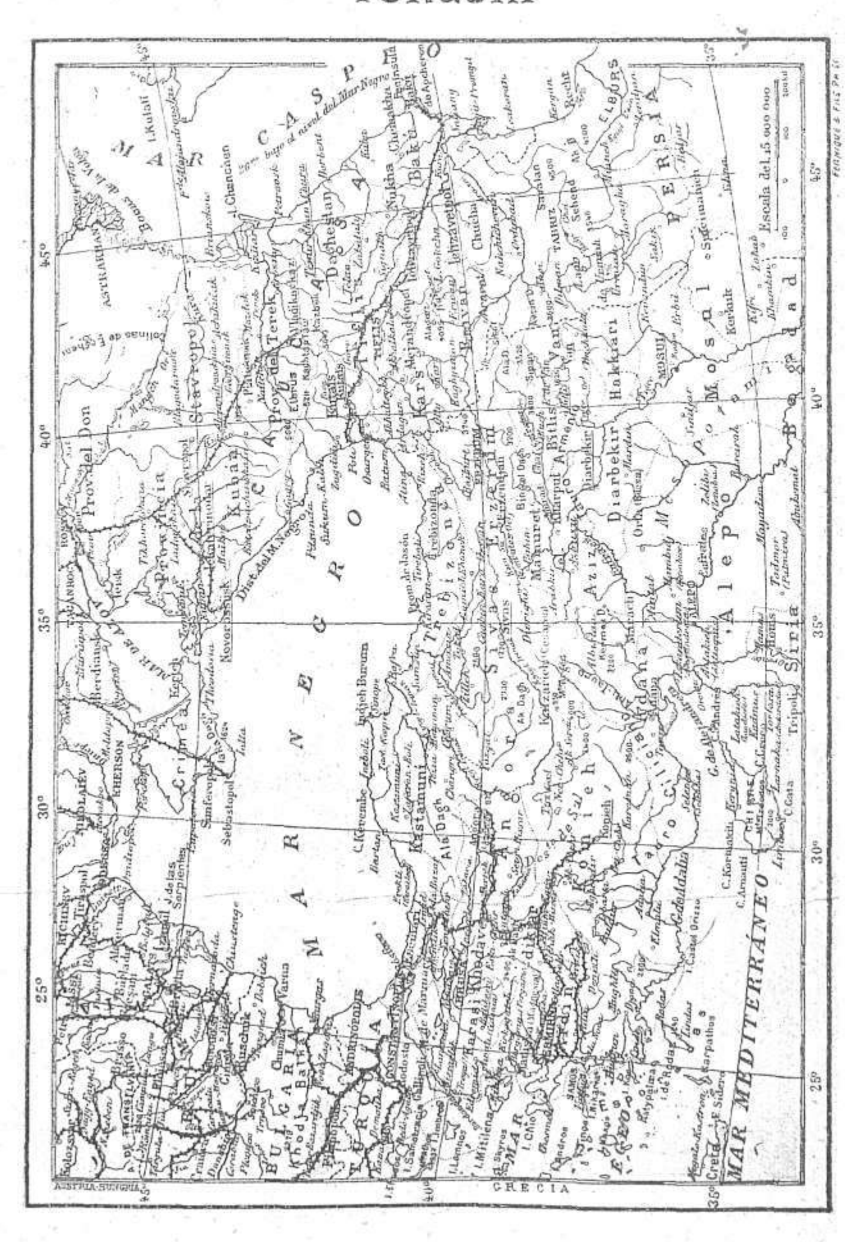
GRECIA


MAR DE CANDIA
MAR EGEO
ARCHIPIÉLAGO
ASIA MENOR
MOREA
CRETA Ó CANDIA
ISLAS JÓNICAS
MAR JÓNICO
ITALIA
Golfo de Tarento
Canal de Otranto
MAR DE MARMARA
CYCLADAS
ESPORADAS
Rodas
Karpathos
Kasos
Chio
Samos
Mitilene
Lemnos
Imbros
Samotracia
Thasos
Naxos
Paros
Andros
Tinos
CORFÚ
CEFALONIA
ZANTE
Calcídica
Salónica
Yanina
Escala de 1 : 7.000.000

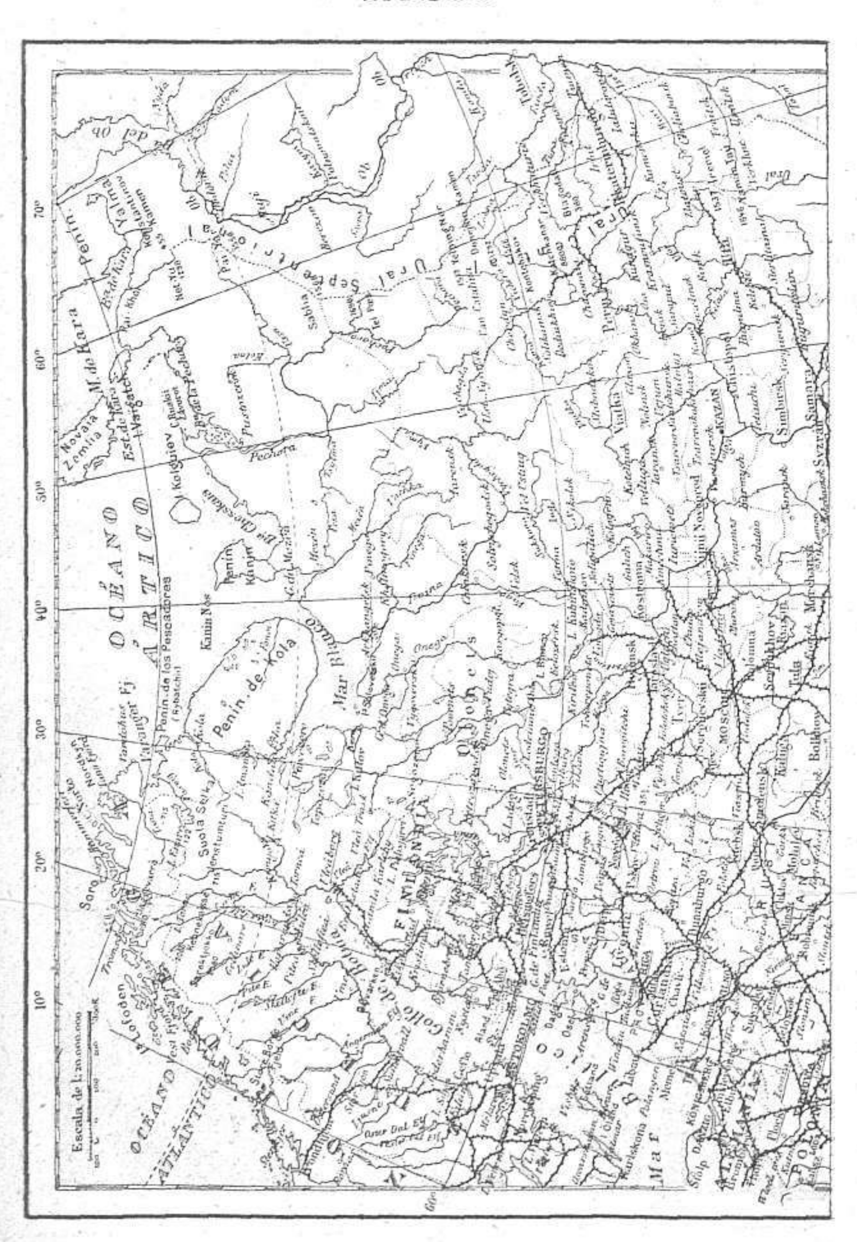
DINAMARCA


BORNHOLM
Hammer Odde
Allinge
Dueodde
1:3.000.000
SKAGERRAK
Tannis Bugt
Grenen
Skagen
Aalbæk Bugt
Hirshals
Hjörring
Lökken
Frederikshavn
Jammer Bugt
Læsö
Hanstholm
Aalborg
Aalborgs Bugt
Himmerland
Thisted
Thyborön Kanal
Harboöre
Lemvig
Salling
Skive
Viborg
Holstebro
Ringkjöbing
Ringkjöbing Fjord
JUTLANDIA
Silkeborg
Aarhus
Randers Fj.
Mariager Fj.
Anholt
Horsens
Samsö
Grenaa
Ebeltoft
Kattegat
Vejle
Fredericia
Kolding
Varde
Blaavands Huk
Esbjerg
Fanö
Holsted
Ribe
Römö
Sylt
Amrom
Föhr
Pelworm
Flensborg
Aabenraa
Haderslev
Sönderborg
FIONIA
Odense
Nyborg
Svendborg
Faaborg
Middelfart
Assens
Langeland
SEELAND
Helsingör
Kjöge Bugt
Roskilde
COPENHAGUE
Amager
Saltholm
Malmö
Stevns Klint
Faxe Bugt
Vordingborg
Moen
Moens Klint
FALSTER
LAALAND
Nykjöbing
Gjedser Odde
Fehmarn
Fehmarn Belt
BALTICO
Golfo de Kiel
Kiel
Slesvig
Rendsburg
Neumünster
Helgoland
Eider
Glückstadt
Itzehoe
Neuwerk
Cuxhaven
Wilhelmshaven
Bremerhaven
ALTONA
HAMBURGO
Harburg
Lübeck
Wismar
Rostock
Warnemünde
MECKLENBURGO-SCHWERIN
Schwerin
HANOVER
OLDENBURGO
GOTEBORG
VESTERGÖTLAND
HALLAND
Halmstad
Laholms Bugt
Varberg
Kungsbacka
Elba
Escala de 1: 3.500.000
6°
7°
8°
9°
10°
54°
55°
56°
57°

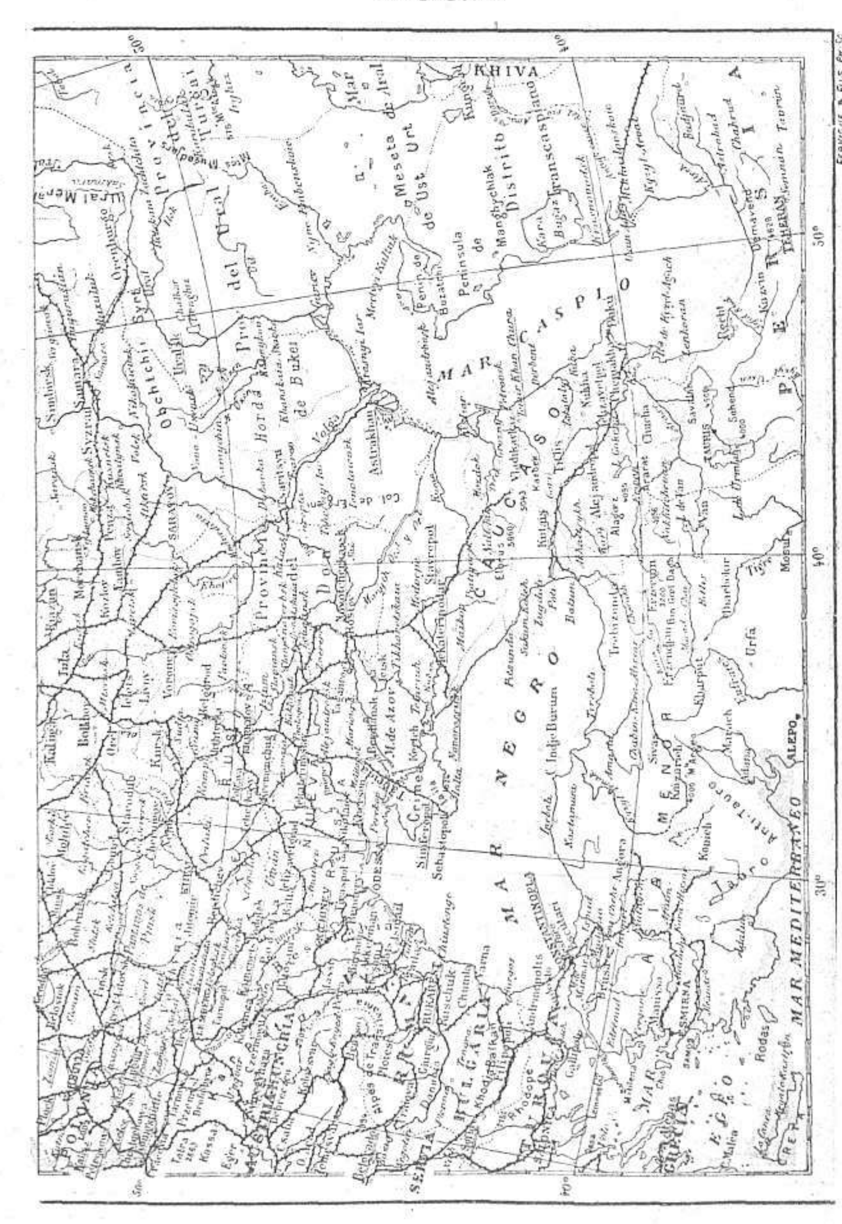
TURQUÍA


MAR CASPIO
MAR NEGRO
MAR MEDITERRÁNEO
MAR EGEO
PERSIA
Escala del 15 000 000
CRECIA
AUSTRIA-HUNGRIA
MAR DE AZOF
Crimea
Prov. del Don
Stavropol
Kuban
Trebizonda
Erzerum
Sivas
Angora
Konieh
Adana
Alepo
Siria
Diarbekir
Bagdad
Bulgaria
Turquía
Rumelia
Creta
Chipre
Tiflis
Baku
Kars
Van
Mosul
Bitlis
Mamuret
Kastamuni
Kutaís
Daghestan
Elisavetpol
Erivan
Sebastopol
Varna
Ruschuk
Adrianopolis
Constantinopla
Smirna
Rodas
Samos
Chio
Mitilena
Lemnos
Beyrut
Damasco
Trípoli
Tiflis
45°
40°
35°
30°
25°

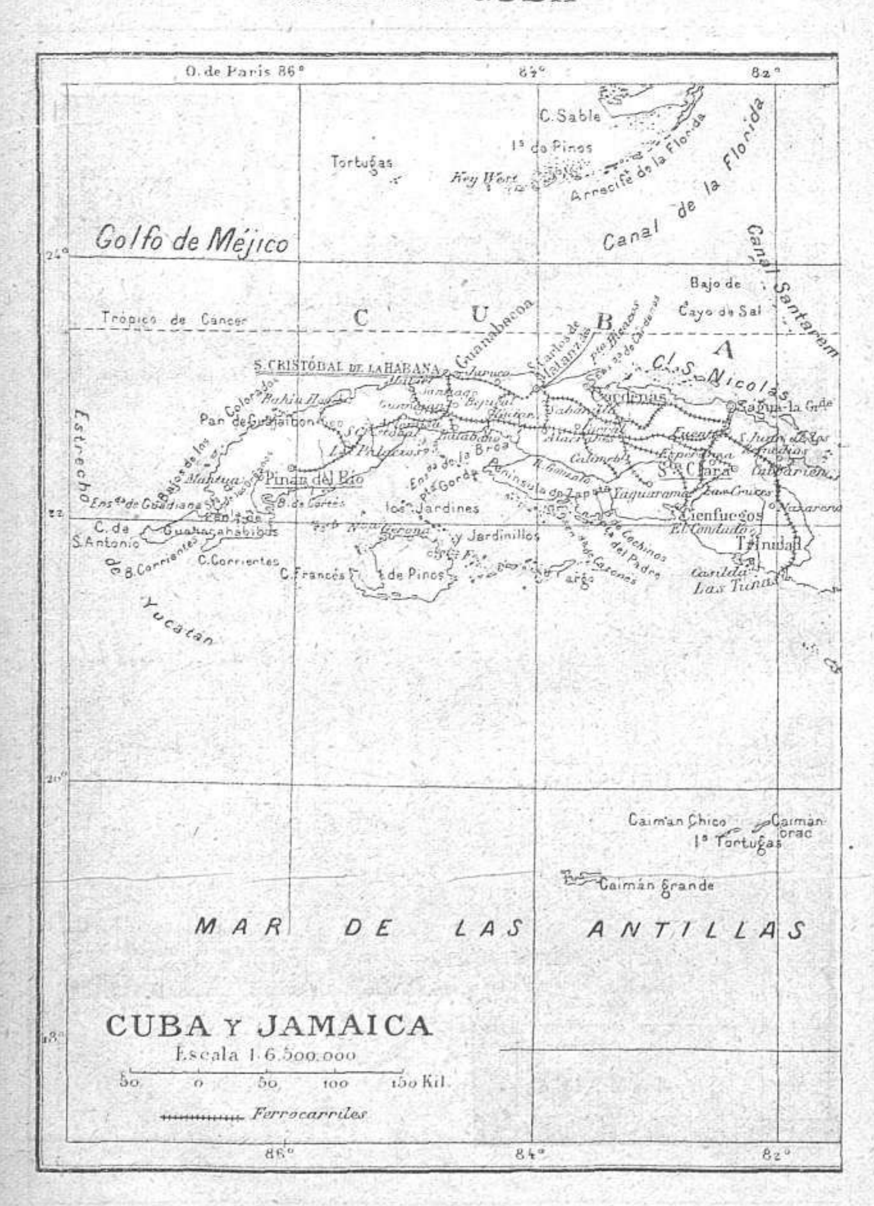
RUSIA


OCÉANO ÁRTICO
OCÉANO ATLÁNTICO
Novaia Zemlia
Penin. de Kola
Penin. de los Pescadores
FINLANDIA
Golfo de Botnia
MOSCOU
Escala de 1:20.000.000
Ural Septentrional

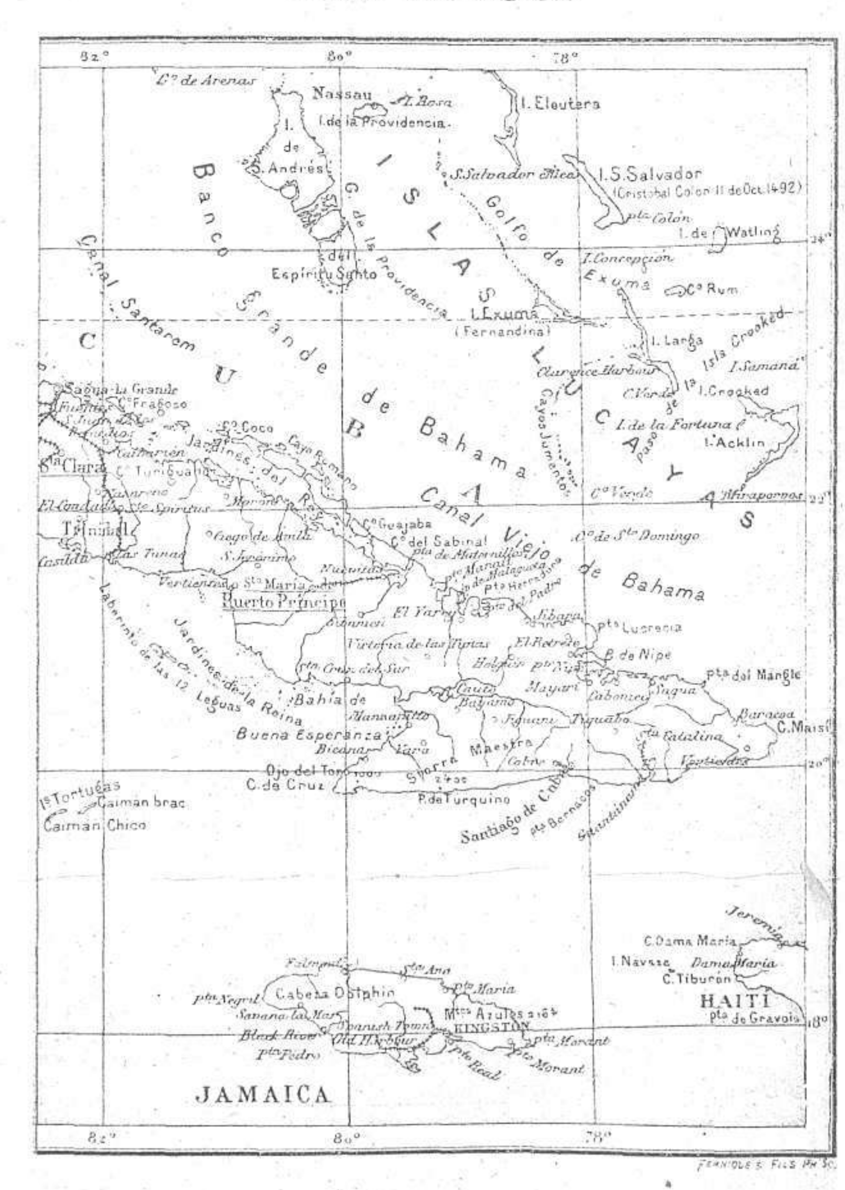
RUSIA


KHIVA
Mar de Aral
Meseta de Ust Urt
Peninsula de Manghychlak
Distrito Transcaspiano
MAR CASPIO
Astrakhan
Baku
Tiflis
CAUCASO
Stavropol
MAR NEGRO
Crimea
Sebastopol
ODESSA
ALEPO
SMIRNA
Rodas
Anti-Tauro
MAR MEDITERRANEO
TEHERAN
BUKAREST
BULGARIA
SERVIA
30°
40°
50°

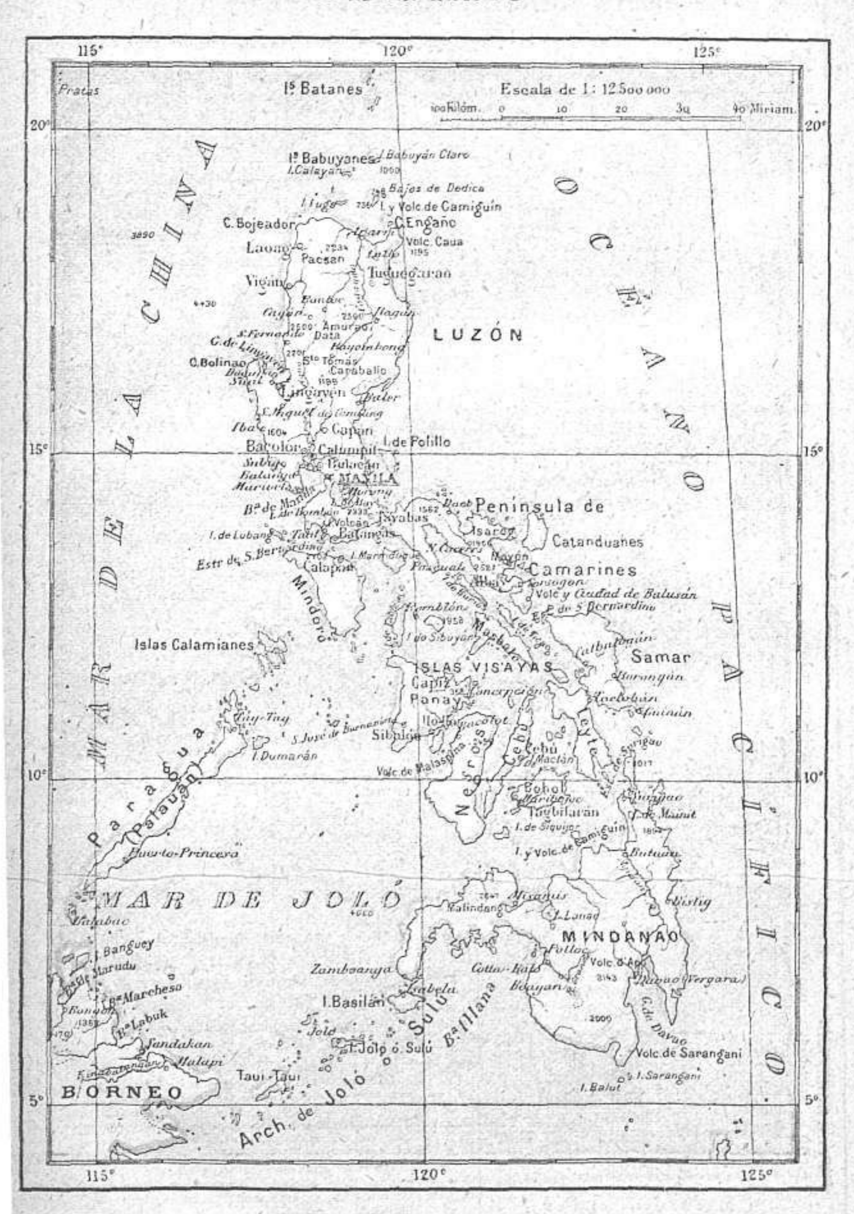
ISLA DE CUBA


O. de Paris 86°
84°
82°
C. Sable
Tortugas
Key West
Arrecife de la Florida
Canal de la Florida
Golfo de Méjico
Canal Santarem
Bajo de
Cayo de Sal
Trópico de Cancer
C U B A
S. CRISTÓBAL DE LA HABANA
Guanabacoa
Matanzas
Cárdenas
Sagua-la Gde
Cienfuegos
Trinidad
Pinar del Rio
Estrecho
C. de S. Antonio
C. Corrientes
Yucatan
los Jardines
y Jardinillos
C. Francés
Caiman Chico
Caiman brac
Is Tortugas
Caimán grande
MAR DE LAS ANTILLAS
CUBA Y JAMAICA
Escala 1:6.500.000
50 0 50 100 150 Kil.
Ferrocarriles
86°
84°
82°

ISLA DE CUBA


82°
80°
78°
Cº de Arenas
Nassau
I. Rosa
I. de la Providencia
I. Eleutera
I. de S. Andrés
Banco Grande de Bahama
G. de la Providencia
Espiritu Santo
ISLAS LUCAYAS
S. Salvador
I. S. Salvador
(Cristobal Colon 11 de Oct. 1492)
Pta Colon
I. de Watling
24°
Golfo de Exuma
I. Concepcion
Cº Rum
I. Exuma
(Fernandina)
I. Larga
Isla Crooked
I. Samana
Clarence Harbour
C. Verde
I. Crooked
I. de la Fortuna
I. Acklin
Cayos Jumentos
Cº Verde
22°
Canal Santarem
CUBA
Sagua la Grande
Cº Fragoso
Cº Coco
Caibarien
Sta Clara
Jardines del Rey
Cayo Romano
Trinidad
Las Tunas
Canal Viejo de Bahama
Cº Guajaba
Cº del Sabinal
Cº de Sto Domingo
Puerto Principe
Sta Maria
Nuevitas
Pta Lucrecia
B. de Nipe
Pta del Mangle
Holguin
Mayari
Baracoa
C. Maisi
Cauto
Bayamo
Manzanillo
Bahia de Buena Esperanza
Jardines de la Reina
Laberinto de las 12 Leguas
Ojo del Toro
C. de Cruz
Sierra Maestra
P. de Turquino
Santiago de Cuba
Guantanamo
20°
Caiman brac
Caiman Chico
Jeremias
C. Dama Maria
I. Navaza
C. Tiburon
HAITI
Pta de Gravois
18°
Falmouth
Sta Ana
Pta Maria
Pta Negril
Cabeza Dolphin
Savana la Mar
Spanish Town
Mtes Azules 2184
KINGSTON
Black River
Old Harbour
Pta Morant
Pta Pedro
Pto Real
JAMAICA
82°
80°
78°
FERNIQUE & FILS PH. SC.

FILIPINAS



Is Batanes
Escala de 1: 12 500 000
Islas Babuyanes
Bajos de Dedica
C. Bojeador
C. Engaño
Laoag
Vigan
Tuguegarao
LUZÓN
C. Bolinao
Lingayen
Capan
I. de Polillo
MANILA
Bulacán
Peninsula de
Catanduanes
Camarines
Volc. y Ciudad de Balusán
Mindoro
Calapan
Batangas
Islas Calamianes
ISLAS VISAYAS
Samar
Capiz
Panay
Iloilo
Negros
Cebú
Leyte
Bohol
Tagbilarán
Surigao
Butuan
MAR DE LA CHINA
OCEANO PACÍFICO
Paragua (Palauan)
Puerto-Princesa
MAR DE JOLÓ
Zamboanga
I. Basilán
Isabela
I. Joló ó Sulú
Arch. de Joló
MINDANAO
Volc. de Sarangani
I. Sarangani
Taui-Taui
BORNEO
Sandakan
Balabac

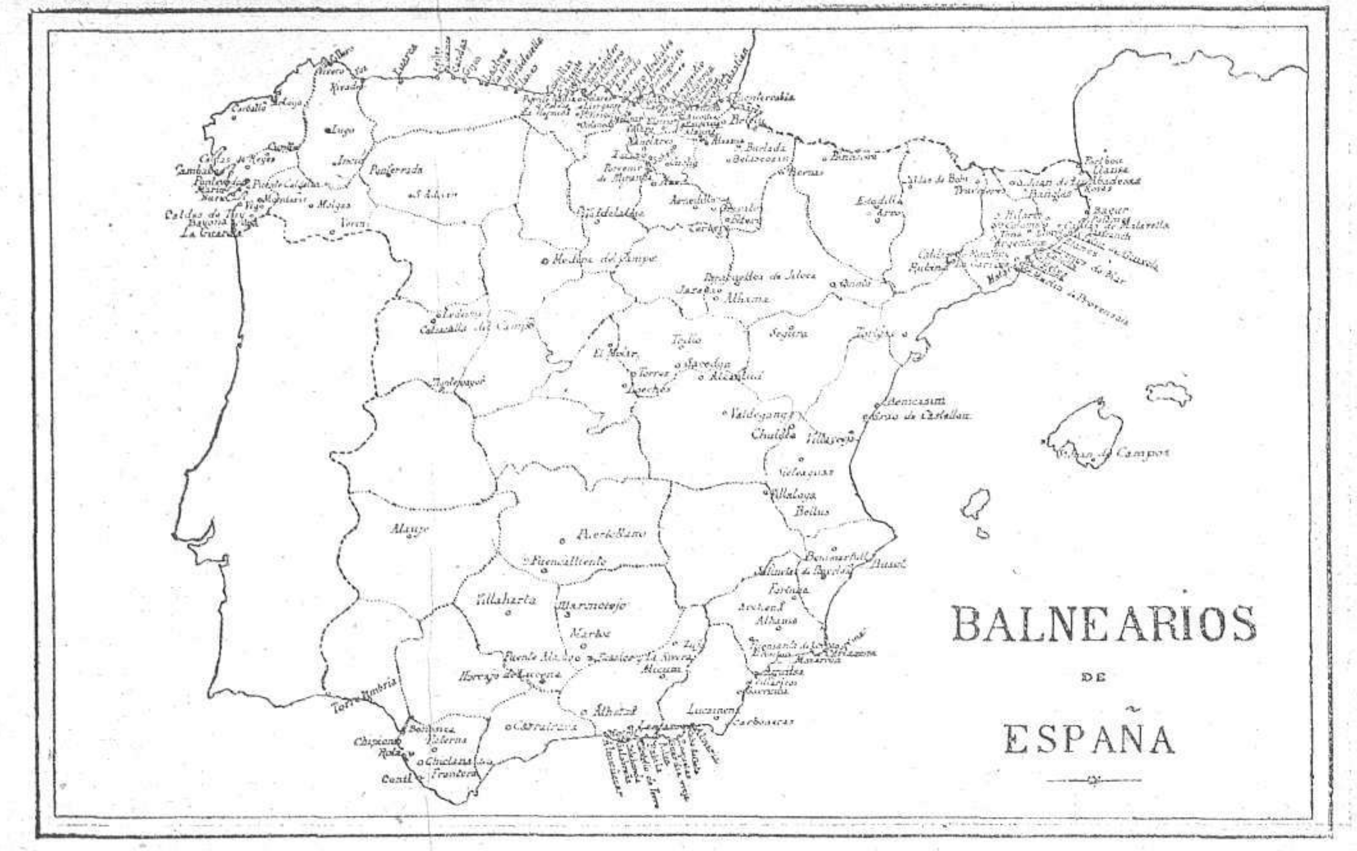
AGUAS MINERALES DE ESPAÑA

Todas las noticias útiles sobre las aguas termales y minerales están esparcidas en libros especiales y en multitud de monografías, y son, por consecuencia, difíciles de encontrar y pesadas de consultar; creemos, pues, prestar un buen servicio á nuestros lectores, médicos y enfermos, exponiéndoles bajo la forma de cuadro breves indicaciones acerca de la composición química, la situación, la temperatura y los efectos terapéuticos de las aguas minerales de España, limitándonos á los más principales de los innumerables manantiales que encierra nuestro fértil suelo.

	COMPOSICIÓN	MANANTIALES PRINCIPALES	GRADOS	APLICACIONES TERAPÉUTICAS
Aguas sulfurosas.	*Sódicas...*	Betelú (Navarra).	24 C.	Af. laring., faring., bronq., tisis, clorosis, metritis, escrófulas.
		Caldas de Bohí (Lérida)	25 á 55	Af. laring., faring., bronq., enteritis, reuma, herpes, metritis crónica, liquen.
		Caldas de Cuntis (Pontevedra).	17 á 57	Litiasis, pielitis calculosa, herpetismo, reuma.
		Carballo (Coruña).	23 á 36	Reuma, clorosis, metritis crónica, herpetismo, afecciones broncopulmonares, tisis.
		Cortegada (Orense).	40	Idem id., id., id.
		Ledesma (Salamanca).	52	Reuma, af. bronq., renales, enteritis, metritis, afecciones de la piel, gastralgia, litiasis, liquen.
		Puda (La) (Barcelona).	28 á 50	Af. laring., bronq., pulm., renales, de la piel, metritis, litiasis, gastralgia, tisis, herpetismo, clorosis.
		Zuazo (Alava).	14	Idem id., id., id.
	Cálcicas...	Alceda y Ontaneda (Santander)	25 á 76	Af. laring., faring., pulmon., renales, metritis, enteritis, af. de la piel, herpetismo.
		Carratraca (Málaga).	20 á 22	Af. gastro-intest., metritis, miomas uterinos, clorosis, litiasis, reumatismo.
		Cervera del Río Alhama (Logroño).	15	Idem id., id., id.
		Elorrio (Vizcaya).	15	Af. laring., faring., bronq., piel, herpetismo, clorosis, metritis.
		Grávalos (Logroño).	16	Idem id., id., id.
		Liérganes (Santander).	19	Ide id., id., tisis crónica.
		Salinetas de Novelda (Alicante)	20	Idem id., id., id.
Aguas cloruradas.	*Sódicas...*	Arnedillo (Logroño).	52,5	Gota, reuma, af. gastro-intes., renales, litiasis, metritis, escrófula, clorosis.
		Caldas de Besaya (Santander).	35 á 36	Reuma, gota visceral, clorosis, etc.
		Caldas de Malabella (Gerona).	32 á 60	Gota, reuma, urticaria, metritis, af. a tro-intes.
		Caldas de Montbuy (Barcelona)	30 á 68	Idem id., id., id.
		Carlos III (Trillo) (Guadalajara)	23 á 29	Escrófula, reuma, clorosis, neurosis, parálisis, linfatismo, af. de la piel.
		Cestona (Guipúzcoa).	27 á 31	Eczema, clorosis, reuma, litiasis, af. hepáticas, renales, gastro-intes., gota, escrófula, linfatismo.
		Fitero (Navarra).	40 á 48	Eczema, visceralgias, reuma, af. quirúrgicas.
		Fortuna (Murcia).	48	Litiasis, af. renales, reuma, mielitis, af. bronco-pulmonares crónicas.
		Puente Viesgo (Santander).	35	Reumatismo, afecciones cardíacas no aórticas.
	Sódicas sulfuradas..	Archena (Murcia).	52,5	Reuma, atrofia muscular, escróf., sífilis, metritis.
		Caldas de Tuy (Pontevedra).	15 á 49	Idem id., id., id.
		Molar (El) (Madrid).	16	Af. faring., laringo-pulm., tisis, herpet., af. piel.
		Paracuellos de Giloca (Zaragoza).	16 á 18	Idem id., id., id.
Aguas bicarbonatadas.	*Sódicas...*	Marmolejo (Jaén).	21 á 24	Af. hepáticas y gastro-intestinales, metritis, fibromas uterinos, clorosis, litiasis, etc.
		Mondáriz (Pontevedra).	17 á 18	Idem id., id., id.
		Sobrón y Soportilla (Alava).	20 á 22	Idem id., id., id.
		Verín (Orense).	19 á 24	Idem id., id., id.
	Cálcicas...	Alhama de Aragón (Zaragoza).	33 á 35	Artritismo y sus manifestaciones.
		Jaraba (Zaragoza).	29 á 34	Idem id., y reuma y gota.
		Urberuaga de Alzola (Guipúzcoa).	33	Artritismo, af. hepát. y gastro-intestinales.
	Mixtas...	San Hilario (Gerona).	11 á 14	Idem id., id., id.
		Segura de Aragón (Teruel).	23	Idem id., id., id.
Aguas sulfatadas.	*Sódica...*	Loeches (Madrid).	12,5	Herpetismo, af. de la piel y gastro-hepáticas.
	Cálcicas...	Alhama de Murcia.	19 á 42	Reumatismo y gota.
		La Rivera (Jaén).	18	Idem id., id., id.
		Quinto (Zaragoza).	17 á 20	Litiasis y af. renales.
		Sacedón (Guadalajara).	28,3	Artritismo, reuma, neuralgias, metritis crónica.
	Magnésica..	Jabalcuz (Jaén).	29,5	Herpetismo, af. hepáticas y gastro-intestinales.
	Mixtas...	Sierra Elvira (Granada).	25 á 30	Visceralgias, reuma, clorosis, herpetismo.
		Villanueva de Nules (Castellón)	28 á 47	Clorosis, reuma, neural., metritis crónica, herpet.
Ferrug.	*Bicarbonatadas...*	Lanjarón (Granada).	16 á 30	Clorosis, af. gas.-intes. y hepáticas, reuma, metritis.
		Puertollano (Ciudad Real).	16 á 20	Af. gastro-intes., herp., renales, anemias, etc.
	Arsenical..	Incio (Lugo).	15	Herpetismo y sus manifestaciones, asma.
	Nitrogenadas...	Caldas de Oviedo (Oviedo).	38 á 42	Reuma, gota, af. farin., larin., pulm., tisis, etc.
		Panticosa (Huesca).	26 á 28	Idem id., id., y herpetismo y clorosis.
		Urberuaga de Ubilla (Vizcaya).	27	Idem id., id., id.

G. Reboles.

¿Para qué va la negra al baño si blanca no puede ser?


BALNEARIOS
DE
ESPAÑA
Lugo
Ponferrada
Medina del Campo
Puertollano
Fuencaliente
Villaharta
Marmolejo
Alange
Chulilla
Villavieja
Fortuna
Archena
Alhama
Lucainena
Carratraca
Alhama
Busot
Trillo
Segura
Estadilla
Valdeganga
Cestona
San Juan de Campos
Torre Umbría
Chiclana
Conil
Chipiona
Rota

EDUCACIÓN Y ENSEÑANZA

LA INSTRUCCIÓN PÚBLICA EN ESPAÑA.—SEGUNDA ENSEÑANZA

(Véase nuestra edición de 1896: «La primera enseñanza».)

LA INSTRUCCIÓN PÚBLICA EN ESPAÑA

El gobierno superior de la instrucción pública en todos sus ramos, dentro del orden civil, corresponde al Ministro de Fomento. Hay un Director general, y á éste corresponde la administración central de la instrucción pública bajo las órdenes del Ministro de Fomento. Hay también un Real Consejo de Instrucción pública, que sirve de cuerpo consultivo en todo lo que se relaciona con la enseñanza.

Para los efectos de la enseñanza pública, se divide el territorio español en tantos distritos cuantas son las Universidades. Una es central, la de Madrid, y las otras nueve son de distrito.—Distrito de Madrid: Comprende las provincias de Madrid, Ciudad Real, Cuenca, Guadalajara, Segovia y Toledo.—Distrito de Barcelona: Comprende las provincias de Barcelona, Gerona, Lérida, Tarragona é Islas Baleares.—Distrito de Granada: Comprende las provincias de Granada, Almería, Jaén y Málaga.—Distrito de Oviedo: Comprende las provincias de Oviedo y León.—Distrito de Salamanca: Comprende las provincias de Salamanca, Avila, Cáceres y Zamora.—Distrito de Santiago: Comprende las provincias de la Coruña, Lugo, Orense y Pontevedra.—Distrito de Sevilla: Comprende las provincias de Sevilla, Badajoz, Cádiz, Islas Canarias, Córdoba y Huelva.—Distrito de Valencia: Comprende las provincias de Valencia, Albacete, Alicante, Castellón y Murcia.—Distrito de Valladolid: Comprende las provincias de Valladolid, Alava, Burgos, Guipúzcoa, Palencia, Santander y Vizcaya.—Distrito de Zaragoza: Comprende las provincias de Zaragoza, Huesca, Logroño, Navarra, Soria y Teruel.—En cada distrito universitario hay un rector, jefe inmediato de la Universidad respectiva y superior de todos los establecimientos de instrucción pública que hay en él. Al frente de cada Facultad hay un decano, y cada escuela superior profesional é Instituto tiene un director á quienes corresponde gobernar bajo las órdenes del rector las facultades ó establecimientos que tienen á su cargo. En cada capital de provincia hay una Junta de Instrucción pública. Además, el Gobierno nombra sus inspectores para vigilar los establecimientos de instrucción, así públicos como privados.

El año pasado tratamos de la primera enseñanza en España; vamos, pues, ahora, para terminar, á ocuparnos de la segunda y de las superiores y especiales, sin poder entrar en grandes detalles, dada la índole de este ALMANAQUE.

De la segunda enseñanza.

La segunda enseñanza se da en los Institutos provinciales y particulares. Al frente de cada Instituto hay un director y un secretario. Los catedráticos, pagados por el Gobierno, ingresan en el profesorado por oposición ó por concurso.

Las asignaturas que se estudian en los Institutos son: Religión y Moral cristiana, dos cursos de Latín y Castellano, Retórica y Poética, Historia universal, Historia de España, Geografía, Psicología, Lógica y Etica, dos cursos de Aritmética, Algebra y Geometría, Física y Química, Historia natural, Agricultura, Fisiología é Higiene, Lengua francesa (dos cursos).

Para principiar los estudios generales de la segunda enseñanza se necesita haber cumplido nueve años de edad y ser aprobado en un examen general de las materias que abraza la primera enseñanza elemental completa. Las clases empiezan el día 2 de octubre y terminan en 31 de mayo. Terminados los estudios generales de segunda enseñanza y probados los seis cursos, podrán los alumnos ser admitidos al examen del grado de bachiller. Los alumnos pueden ser: oficiales, libres, privados ó domésticos. La enseñanza privada que se da en los colegios incorporados y la doméstica en casa está equiparada á la oficial. Los exámenes de prueba de curso se verifican en el mes de junio, y las calificaciones que se pueden obtener son las de Aprobado, Bueno, Notable, Sobresaliente y Suspenso. Estos últimos tienen derecho á repetir el examen en el mes de septiembre, pero el 1.º de octubre quedan sin efecto todas las matrículas hechas durante el curso anterior; los alumnos libres se examinan en las mismas épocas que los oficiales. Desde hace algunos años éstos gozan de una gran ventaja: el Ministro de Fomento les concede exámenes extraordinarios en el mes de enero.

Los alumnos deben guardar buena compostura cuando se hallen en el establecimiento de enseñanza, y en clase deben respetar al profesor. Los que no observen buena conducta ó tengan faltas de asistencia en número conveniente, á juicio del catedrático, quedan privados del derecho de examinarse en el mes de junio, y en septiembre sólo pueden obtener la nota de Aprobado ó Suspenso. Estas últimas advertencias se aplican á todos los centros de enseñanza, así como á las Facultades.

De las Facultades.

Para matricularse en las Facultades se requiere haber obtenido título de bachiller en artes. Los que hayan probado los estudios del período de la licenciatura serán admitidos á la matrícula para los del doctorado; no obstante, para la admisión del grado de doctor será requisito indispensable haber obtenido el título de licenciado. Los estudios del doctorado sólo se cursan en la Universidad Central. Hay cinco Facultades, á saber: 1.ª, de Filosofía y Letras; 2.ª, de Ciencias exactas, físicas y naturales; 3.ª, de Farmacia; 4.ª, de Medicina; 5.ª, de Derecho.

Los estudios de Facultad se hacen en dos períodos, que habilitan respectivamente para los dos grados académicos de licenciado y doctor. No pueden pasar de un grado á otro sin haber tomado el anterior.

FILOSOFÍA Y LETRAS.—Los estudios propios de la Facultad de Filosofía y Letras se cursan en las Universidades de Madrid, Barcelona, Granada, Salamanca, Sevilla y Zaragoza.

Período de la licenciatura.—Metafísica, Historia Universal, Historia crítica de España, Lengua griega, Literatura general, Literatura griega y latina, Literatura española, Hebreo ó Arabe.

Período del doctorado.—Historia de la filosofía, Estética, Historia crítica de la literatura española, Sánscrito.

El período de la licenciatura se divide en tres grupos ó años. Las asignaturas de Historia Universal y de Metafísica se estudian en dos cursos. Las demás son de lección diaria. Las asignaturas del período del doctorado son alternas.

CIENCIAS EXACTAS, FÍSICAS Y NATURALES.—La Facultad de Ciencias se divide en las secciones de: Físico-matemáticas, Físico-químicas y Naturales. En la Universidad Central se cursan los estudios completos de las tres secciones en que se divide la Facultad de Ciencias. En la de Barcelona, los correspondientes al período de la licenciatura en las de Ciencias matemáticas y Físico-químicas. En las demás sólo se dan algunas asignaturas.

Período de la licenciatura.—Los estudios del período de licenciatura comunes á las tres secciones son: Análisis matemático, Geometría, Geometría analítica, Química general, Ampliación de la Física, Historia natural, Cosmografía y física del globo. Dibujo lineal y fotográfico. El Análisis matemático y la Geometría, así como el Dibujo lineal y topográfico, se han suprimido en algunas Universidades.

Los especiales de la sección de Ciencias físico-matemáticas son: Cálculos diferencial é integral de diferencias y variaciones, Mécanica racional, Geometría descriptiva, Geodesia, Física superior, Ejercicios prácticos de Física.

Los de la sección de Ciencias físico-químicas son: Química inorgánica, Prácticas de química inorgánica, Química orgánica, Prácticas de química orgánica, Ejercicios prácticos de Física, Dibujo aplicado á las ciencias físico-químicas.

Los de la sección de Ciencias naturales son: Organografía y fisiología vegetal, Mineralogía, Zoografía de vertebrados vivientes y fósiles, Zoografía de moluscos y zoófitos vivientes y fósiles, Zoografía de articulados vivientes y fósiles, Fitografía y geografía botánica, Geología, con ejercicios prácticos y excursiones científicas, Dibujo de aplicación á las ciencias naturales, Antropología.

Período del doctorado.—Los estudios del período del doctorado, en la sección de Ciencias físico-matemáticas, son: Astronomía teórico-práctica, Física matemática. En la sección de Ciencias físico-químicas: Análisis química, Práctica de análisis química. En la sección de Ciencias naturales: Paleontología estratigráfica, Anatomía comparada, Histología (Facultad de Medicina).

FARMACIA.—Los estudios de la Facultad de Farmacia se dan en las Universidades de Madrid, Barcelona, Granada y Santiago. Constituyen tres períodos, compuestos de las asignaturas siguientes:

Período preparatorio.—Ampliación de la Física, Química general, Mineralogía y Botánica, Zoología.

Período de la licenciatura.—Estudio de los instrumentos y aparatos de Física de aplicación á la Farmacia, con las prácticas correspondientes; Botánica descriptiva y determinación de plantas medicinales, Mineralogía y Zoología aplicada á la Farmacia, con la materia farmacéutica correspondiente; Química inorgánica aplicada á la Farmacia, con las prácticas correspondientes; Materia farmacéutica vegetal; Prácticas de materia farmacéutica animal, mineral y vegetal; Química orgánica aplicada á la Farmacia, con las prácticas correspondientes; Análisis química, y en particular de los alimentos, medicamentos y venenos, con las prácticas correspondientes; Farmacia práctica ó galénica, y Legislación relativa á la Farmacia.

Período del doctorado.—Química biológica, con su análisis; Historia crítica de la Farmacia, y Bibliografía farmacéutica.

Para solicitar el grado de licenciado se necesita tener aprobadas todas las asignaturas del período de licenciatura. El examen del grado de licenciado consta de tres ejercicios, en la forma siguiente: 1.º, el graduando contesta á las preguntas generales de las asignaturas que le dirigen los jueces que constituyen el Tribunal por espacio de treinta minutos por lo menos cada uno; estas preguntas deben versar sobre las asignaturas correspondientes al período de la licenciatura; 2.º, el graduando determina en el acto las plantas medicinales y objetos de materia farmacéutica señalados por el Tribunal; 3.º, el graduando practica el análisis ó reconocimiento químico de la pureza de un medicamento, y prepara además un medicamento químico y otro galénico. Para este ejercicio concede el Tribunal el tiempo que juzgue necesario. Para solicitar el grado de doctor se necesita ser licenciado y tener aprobadas las asignaturas del período del doctorado. El examen del grado de

doctor consiste en la lectura de una tesis compuesta por el graduando sobre un punto doctrinal ó de investigación práctica elegido libremente, que ha de entregar manuscrito en el acto de solicitar examen. Este trabajo ha de ser examinado sucesivamente por los jueces del Tribunal, cada uno de los cuales, antes de devolverlo, ha de consignar á su final por escrito y firmado la calificación que le haya merecido. Después de esto, en el día señalado por el decano se constituye el Tribunal con el graduando, y los jueces le hacen las observaciones que el examen de la tesis les haya sugerido, á las cuales debe contestar el graduando. La duración del acto no puede ser inferior á hora y media. Si el graduando mereciese la aprobación, necesita para recibir la investidura imprimir la tesis, con las notas literales que su examen haya merecido á los jueces y los nombres de éstos, entregando 30 ejemplares por lo menos, que son distribuídos por la Secretaría de la Universidad entre las Facultades de Farmacia y bibliotecas públicas.

Medicina.—Los estudios de la Facultad de Medicina se dan en las Universidades de Madrid, Barcelona, Granada, Santiago, Sevilla, Cádiz, Valencia, Valladolid y Zaragoza, y en las escuelas de Salamanca y Sevilla.

Período preparatorio.—Ampliación de la Física, Química general, Mineralogía y Botánica, Zoología.

Período de la licenciatura.—Anatomía descriptiva y Embriología, Histología é Histoquimia normales, Técnica anatómica ó ejercicios prácticos de Disección, de Histología y de Histoquimia; Fisiología humana teórica y experimental, Higiene privada, Patología general, con su clínica y preliminares clínicos; Terapéutica, Materia médica y Arte de recetar, comprendiendo la Hidrología, Hidroterapia y Electroterapia; Anatomía patológica, Patología quirúrgica, Anatomía topográfica, Medicina operatoria, con su clínica, y Arte de los apósitos y vendajes; Clínica quirúrgica, Patología médica, Clínica médica, Obstetricia y Ginecología, curso especial de las Enfermedades de la infancia, con su clínica; Higiene pública, con nociones de Estadística médica y de Legislación sanitaria; Medicina legal y Toxicología.

Período del doctorado.—Historia crítica de la Medicina; Ampliación de la Higiene pública, con el estudio histórico y geográfico de las enfermedades endémicas y epidémicas; Química biológica, con su análisis; Análisis química, y en particular de los venenos.

Hay además asignaturas especiales que son complementarias de los estudios médicos, pero no son necesarias para obtener los títulos de licenciado ni de doctor. Son las siguientess: Curso de Sifiliografía y de Dermatología; curso de Oftalmología y de Ortología; curso de Neuropatías, con inclusión de las alteraciones mentales.

El examen del grado de licenciado consta de tres ejercicios:

El primero consiste en contestar el graduando en el acto á las preguntas que le dirijan los tres jueces del Tribunal por espacio de treinta minutos por lo menos cada uno. Estas preguntas han de versar sobre las asignaturas correspondientes al período de licenciatura. El segundo consiste en el examen y exposición de un caso clínico. Para realizarlo, el graduando hace la exploración del enfermo que le ha cabido en suerte, en presencia de los jueces, por un tiempo que no exceda de media hora. Después es incomunicado durante otra media hora, pudiendo consultar los libros que él mismo se procure ó los que haya en el establecimiento y que tenga por conveniente, teniendo que manifestar los libros que haya consultado, y, por último, expone la historia clínica del enfermo, formulando por escrito los medicamentos que proponga para el plan terapéutico. Dos jueces por lo menos deben dirigirle observaciones durante el tiempo que tengan por conveniente. El tercero consiste en practicar una operación quirúrgica sobre el cadáver en presencia del Tribunal. Para ello el graduando saca á la suerte la operación que debe ejecutar. Cada uno de los ejercicios va seguido de votación secreta hecha por bolas. Si no es aprobado en un ejercicio no puede pasar al siguiente, y la suspensión se entiende por dos meses, después de los cuales deberá repetirse el mismo ejercicio.

Cuando haya recaído la aprobación de los tres ejercicios, hay que proceder á la calificación de nota que merezca el graduando.

El examen de grado de doctor consiste en la lectura de una tesis compuesta por el graduando sobre un punto doctrinal ó de investigación práctica, elegido libremente, que debe entregar manuscrito en el acto de solicitar examen. Este trabajo ha de ser examinado sucesivamente por los jueces del Tribunal, cada uno de los cuales, antes de devolverlo, consigna á su final por escrito, con su firma, la calificación que le haya merecido. Después de esto, en el día señalado por el decano se constituye el Tribunal con el graduando, y los jueces le hacen las observaciones que el examen de la tesis les sugiera, á las cuales contesta el graduando. La duración del acto no puede ser inferior de hora y media.

Si el graduando merece la aprobación, necesita, para recibir la investidura, imprimir la tesis con las notas literales que su examen haya merecido á los jueces y los nombres de éstos, entregando de estos ejemplares impresos 30 por lo menos, que son distribuídos por la Secretaría de la Universidad entre las Facultades de Medicina y bibliotecas públicas.

Derecho.—Constituyen la Facultad de Derecho las asignaturas siguientes:

Período de la licenciatura.—Metafísica, Literatura general y española, Historia crítica de España, Elementos de Derecho natural, Economía política y estadística, Historia general del Derecho español, Instituciones de Derecho romano; Derecho civil español, común y foral; Derecho penal, Derecho mercantil de España y de las principales naciones de Europa y América; Instituciones de Derecho canónico, Derecho político y administrativo, Elementos de Hacienda pública, Derecho internacional público, Derecho internacional privado; Derecho procesal civil, penal, canónico y administrativo, y teoría y práctica de redacción de instrumentos públicos.

Período del doctorado.— Filosofía del Derecho, Estudios superiores de Derecho romano, Historia y disciplina de la Iglesia; Derecho público eclesiástico, Historia y examen crítico de los más

importantes tratados de España con otras potencias; Instituciones de Derecho público de los pueblos antiguos y modernos, Instituciones de Derecho privado de los pueblos antiguos y modernos; Literatura jurídica, principalmente española.

NOTARIADO.—La Facultad de Derecho comprende también la *carrera del Notariado*, cuyos alumnos, después de obtenido el título de bachiller en artes, deben cursar las asignaturas siguientes: Instituciones de Derecho romano; Derecho civil español, común y foral; Derecho político y administrativo, Derecho mercantil de España y de las principales naciones de Europa y América; Instituciones de Derecho canónico, Derecho internacional privado, Elementos de Hacienda pública; Derecho procesal civil, penal, canónico y administrativo, y teoría y práctica de redacción de instrumentos públicos. Probadas estas asignaturas, y previo el examen de Paleografía, con arreglo á lo determinado en la Real orden de 1.º de septiembre de 1880, se expide á los alumnos de Notariado el título de aptitud para el ejercicio de la fé pública.

De las enseñanzas especiales.

Son enseñanzas especiales: la de Ingenieros de caminos, canales y puertos; la de Ingenieros de minas; la de Ingenieros de montes; la de Ingenieros agrónomos; la de Arquitectura; la de Música y Declamación; la de Bellas Artes; la de Diplomática; la de Veterinaria; la de Comercio; la de Artes y Oficios; la de Maestros de primera enseñanza, dada en las Escuelas Normales.

INGENIEROS DE CAMINOS, CANALES Y PUERTOS.—La escuela especial de Ingenieros de caminos, canales y puertos tiene por objeto: 1.º, dar la enseñanza completa de esta profesión; 2.º, verificar los reconocimientos y ensayos de materiales de construcción que ordene la superioridad ó soliciten los particulares. Constituyen la enseñanza de la escuela: las lecciones orales dadas por los profesores; los ejercicios gráficos, numéricos ó analíticos correspondientes; los ensayos de análisis y resistencia de materiales de construcción; las prácticas de levantamiento de planos, nivelación, aforos, trazados y demás trabajos de campo; la redacción de proyectos; las visitas á obras y talleres. La enseñanza se da en tres años y en la forma siguiente:

Primer año.—Mecánica aplicada á las construcciones, Materiales de construcción, Construcción general, Geología aplicada á las construcciones, Ejercicios y trabajos gráficos, Prácticas.

Segundo año.—Hidráulica práctica, Máquinas, Cimientos, puentes y túneles, Caminos ordinarios, Ejercicios y trabajos gráficos, Prácticas.

Tercer año.—Caminos de hierro, Puertos y señales marítimas, Arquitectura, Legislación, Administración y Contabilidad de las Obras públicas, Ejercicios y trabajos gráficos, Prácticas.

Los cursos de la Escuela y los ejercicios y trabajos gráficos correspondientes principian el día 15 de septiembre de cada año y terminan el 15 de junio siguiente.

INGENIEROS DE MINAS.—La escuela especial de Ingenieros de minas tiene por objeto: 1.º, dar la enseñanza completa de esta profesión; 2.º, verificar los ensayos y análisis de las sustancias minerales que ordene la superioridad ó soliciten los particulares. Constituyen la enseñanza de la Escuela: las lecciones orales dadas por los profesores; los ejercicios gráficos, numéricos ó analíticos correspondientes á aquéllas; el estudio detenido de los minerales, rocas, minas y productos metalúrgicos con auxilio de las colecciones; las prácticas de laboratorios relativas á la Química analítica y Docimasia; las prácticas y proyectos correspondientes á las diferentes asignaturas; las visitas á las minas, talleres y establecimientos industriales. Además del preparatorio, establecido en la Escuela desde la supresión de la Politécnica, la enseñanza se distribuye en tres años, en la forma siguiente:

Primer año.—Mineralogía, Mecánica aplicada, Química analítica y Docimasia.

Segundo año.—Geología y Paleontología, Construcción y transportes, Metalurgia general y Siderurgia.

Tercer año.—Laboreo de minas, Legislación, Metalurgia especial y Electrotecnia aplicada.

Los cursos orales de la Escuela y los ejercicios que comprenden principian el día 1.º de octubre de cada año y terminan el 31 de mayo del siguiente. Si por circunstancias especiales, ó por poco aprovechamiento de los alumnos, no hubiera concluído la enseñanza de todas ó de alguna de las asignaturas, podrá prolongarse el curso hasta el 15 de junio, á propuesta del profesor y por acuerdo del director. Los conocimientos, ensayos y análisis que ordene la superioridad, ó soliciten los particulares, se verifican por el personal afecto al servicio del laboratorio.

INGENIEROS DE MONTES.—La Escuela especial de Ingenieros de montes es un establecimiento público del Estado, dependiente del Ministerio de Fomento. Tiene por objeto dar la enseñanza necesaria para ser ingeniero de montes. Constituyen la enseñanza de la Escuela: 1.º, las lecciones orales y de dibujo dadas por los profesores; 2.º, los ejercicios gráficos, numéricos y analíticos correspondientes á dichas lecciones; 3.º, los trabajos prácticos en los laboratorios y gabinetes; 4.º, los ejercicios prácticos de campo; 5.º, las excursiones forestales por cuenta del Estado. Además del ingreso y del preparatorio, la enseñanza dura tres años y comprende las materias siguientes: Mecánica aplicada, Química aplicada, Mineralogía y Geología aplicadas, Botánica aplicada, Zoología aplicada, Meteorología y Climatología, Construcción forestal, Selvicultura, Ordenación y valoración de montes, Industria forestal, Legislación de montes, Dibujos topográfico, fitográfico, yoográfico y dasonómico de planos y de proyectos de construcción. Los cursos orales de la Escuela y los ejercicios que comprenden principian el día 1.º de octubre de cada año y terminan el 31 de mayo del siguiente.

INGENIEROS AGRÓNOMOS.—El Instituto Agrícola de Alfonso XII es un establecimiento público del Estado, dependiente del Ministerio de Fomento, que comprende: 1.º, la Escuela general de Agri-

cultura, donde se da la enseñanza para las distintas carreras que exige el desarrollo de la industria agrícola; 2.º, la Granja central de Experimentación y Propaganda, cuyo fin es ofrecer modelos de cultivo, ganadería é industrias rurales, principalmente propios de la región central de la Península, que sirvan de enseñanza práctica á los alumnos del Instituto; facilitar á los agricultores los datos de su experimentación, y las semillas, plantas y sementales que pueden serles de interés; dar la enseñanza práctica de capataces, y contribuir por todos los medios adecuados al progreso agrícola del país; 3.º, la Estación Agronómica, que tiene por objeto estudiar experimentalmente los problemas relativos á las producciones vegetal y animal, contribuyendo al progreso de la ciencia y fijando conclusiones inmediatamente aplicables á la práctica.

Escuela general de Agricultura.—La Escuela general de Agricultura comprende: 1.º, la Escuela especial de Ingenieros agrónomos; 2.º, la Escuela profesional de Peritos agrícolas; 3.º, la Escuela de licenciados en Administración rural.

La carrera de ingeniero agrónomo tiene por objeto, además del ejercicio libre de la profesión, el que se expresa en el reglamento orgánico del Cuerpo y en las demás disposiciones que están vigentes. La enseñanza de los ingenieros agrónomos comprende el estudio de las asignaturas y prácticas siguientes distribuidas en tres cursos, de los cuales el último es solar, además del ingreso y preparatorio.

Primer año.—Agronomía y Climatología, Mecánica agrícola, Análisis química aplicada, Química biológica, Botánica aplicada, Mineralogía y Geología aplicada.

Segundo año.— Herbicultura, Legislación rural, Hidráulica aplicada, Construcción, Zoología aplicada y Zootecnia, Arboricultura y Selvicultura.

Tercer año.—Industrias rurales, Patología vegetal y Trabajos micrográficos, Economía rural y Contabilidad, Proyectos.

Prácticas de primer año.— De Análisis química aplicada y Química biológica, de Mecánica agrícola.

Segundo año.—De Hidráulica aplicada y Construcción, de Herbicultura, de Zootecnia, de Arboricultura.

Tercer año.—De Industrias rurales, de Patología vegetal y Trabajos micrográficos, Dibujo de proyectos, Prácticas de topografía.

Las prácticas generales del cultivo, ganadería é industrias se verifican en los meses de julio, agosto y primera quincena de septiembre, de seis á diez de la mañana.

De los licenciados en Administración rural. — Tiene por objeto esta carrera dar la enseñanza más conveniente á los propietarios para dirigir, explotar y administrar sus fincas, con arreglo á los principios de la ciencia agronómica y á las prescripciones del derecho. La carrera de licenciado en administración rural comprende el estudio de las asignaturas y prácticas siguientes, distribuídas en dos cursos, siendo el último solar.

Primer año.—Asignaturas y prácticas.—Derecho civil, segundo curso; Nociones de agronomía, Nociones de ganadería, Conocimiento de máquinas agrícolas, Problemas de matemáticas, Ejercicios de física y química, Dibujo topográfico, Dibujo de máquinas.

Segundo año.—Cultivos especiales, Artes agrícolas, Nociones de Economía rural, Legislación y Contabilidad, Montaje y manejo de máquinas, Dibujo topográfico, Prácticas de cultivos especiales, Prácticas de cultivo, ganadería é industrias, Dibujo de máquinas.

Para ingresar como alumno oficial en esta Sección, es necesario presentar certificados del grado de bachiller y de haber aprobado en cualquier Universidad del Reino las asignaturas de Derecho civil (primer curso), Derecho administrativo y Economía política.

De los peritos agrícolas.—La carrera de perito agrícola tiene por objeto: 1.º, formar un personal apto para desempeñar las funciones de ayudante de ingeniero agrónomo en todos los servicios del Estado, de las provincias y de los municipios, y en todos los demás que aquéllos desempeñen; 2.º, medir fincas rústicas, cualquiera que sea su extensión, y tasar aquellas que no pasen de 30 hectáreas, siempre que hayan de hacer fe en juicio dichas operaciones. La carrera de perito agrícola comprende el estudio de las asignaturas y prácticas siguientes, distribuídas en dos cursos, de los cuales el último es solar.

Primer año.—Asignaturas y prácticas.—Topografía, Nociones de agronomía, Nociones de ganadería, Conocimiento de máquinas agrícolas, Problemas de matemáticas, Ejercicios de física y química, Dibujo topográfico, Dibujo de máquinas.

Segundo año.—Cultivos especiales, Artes agrícolas, Nociones de Economía rural, Legislación y Contabilidad, Prácticas de topografía, Montaje y manejo de máquinas, Prácticas de cultivos especiales, Prácticas de cultivo, ganadería é industrias.

Para ingresar como alumno oficial en la Sección de peritos agrícolas, se necesita acreditar por medio de certificado facultativo ser de complexión sana y robusta, y haber cursado y aprobado en un Instituto de segunda enseñanza ú otro establecimiento oficial, donde á juicio de la Junta de profesores se enseñen con igual ó mayor extensión, las materias siguientes: Aritmética, Algebra y Geometría elemental, Trigonometría rectilínea, Elementos de física y química, Elementos de historia natural, Elementos de agricultura, Dibujo lineal y dibujo topográfico.

Escuela de Arquitectura.—Se aprueba por el decreto de 30 de noviembre de 1864 el reglamento de la Escuela superior de Arquitectura, á la que continuó unida la enseñanza de maestros de obras, aparejadores y agrimensores. La distribución de las enseñanzas de la arquitectura es la que indica el siguiente:

Programa de la enseñanza especial de arquitecto.—Primer año.—Mecánica aplicada á la construcción, resistencia de materiales, exposición y aplicación de las fórmulas á la estabilidad de las construcciones, estudios de los motores más usados. Aprovechamiento de aguas y desarrollo de proyectos de su conducción; lección diaria de hora y media. Topografía teórica y práctica; lección al-

terna de hora y media. Estereotomía de la piedra, de la madera y del hierro, y aplicaciones de la Geometría descriptiva á las sombras, perspectiva y gnomónica; lección diaria de hora y media. Dibujo: Copias de edificios ó sus partes principales; lección diaria, las horas restantes.

Segundo año. — Nociones de Mineralogía y química, con aplicación á las materias de construcción, análisis y fabricación de éstos; dos lecciones semanales de hora y media. Manipulación y empleo de materiales, su combinación como medio de construcción y decoración, replanteos, monteas y prácticas de las construcciones civiles é hidráulicas; lección diaria de hora y media, alternando con la Resolución de problemas. Teoría general del arte, explicado por la exposición y comparación de los diferentes estilos; examen de la construcción, distribución y decoración de los edificios y de las obras civiles é hidráulicas antiguas y modernas; lección diaria de dos horas. Dibujo: Ensayos de invención de partes del edificio ó conjuntos de decoración; lección diaria, las horas libres de las lecciones orales.

Tercer año.—Policía y viabilidad urbana, *Higiene pública y de los edificios, Arquitectura legal*; tres lecciones mensuales. Dibujo: Aplicaciones de la teoría del arte á la invención, distribución y decoración de edificios de segundo orden; lección todo el tiempo libre.

Cuarto año.—Tecnología, práctica de presupuestos, medición y levantamiento de planos de edificios, tasaciones, memorias, contratos y legislación vigente en estos ramos; tres lecciones semanales. Dibujo: Aplicación de la teoría del arte á la invención, distribución y decoración de edificios de todos géneros y usos de la sociedad; lección diaria todo el tiempo libre.

Escuela de Música y Declamación. — El objeto de la Escuela Nacional de Música es dar enseñanza especial del arte referido y de sus aplicaciones más importantes. Las asignaturas que comprende la enseñanza de esta Escuela son: Composición, armonía, canto, solfeo, piano, mímica aplicada al canto, contrabajo, flauta, clarinete, oboe, fagot, violín, violoncello, cornetín y trompa.

En 28 de agosto de 1874 se crearon dos cátedras de declamación, y se le dió el título de Escuela Nacional de Música y Declamación. El curso empieza el 1.º de octubre y concluye el 31 de mayo.

Escuela de Pintura, Escultura y Grabado.—Estos estudios se dan en su mayor extensión en la Escuela superior de Madrid, y con menos extensión en las de Bellas Artes de Barcelona, Sevilla, Valencia, Valladolid, Zaragoza y Cádiz, y aun en las de la Coruña, Oviedo, Murcia, Granada, Córdoba, Málaga, Alava, Salamanca, Segovia y Toledo.

La Escuela especial de Pintura, Escultura y Grabado, establecida en Madrid, tiene por objeto dar la enseñanza de estas Bellas Artes en su concepto más elevado y esencialmente artístico. La enseñanza comprende las asignaturas siguientes: 1.ª Teoría é historia de las Bellas Artes, trajes, usos y costumbres de los diferentes pueblos de la antigüedad. 2.ª Perspectiva. 3.ª Anatomía artística. 4.ª Dibujo del antiguo y ropajes. 5.ª Dibujo del natural. 6.ª Paisaje. 7.ª Colorido y composición. 8.ª Modelado del antiguo y ropajes. 9.ª Modelado del natural y composición. 10.ª Grabado en dulce. 11.ª Grabado en hueco. Comienza el curso el 1.º de octubre y termina el último día de mayo.

Escuela superior de Diplomática. — Se halla establecida la Escuela en la Universidad central, y según el reglamento de 18 de noviembre de 1887 tiene por objeto la instrucción teórica y práctica necesaria para el servicio de los archivos, bibliotecas y museos. Se enseña en ella latín de los tiempos medios y conocimiento de los romances castellanos, lemosín, gallego y aljamiado, Paleografía, Historia de la organización administrativa y judicial de España en la Edad Media, Numismática y Epigrafía, Bibliografía, Arqueología general y crítica, Historia de las instituciones de España en la Edad Media y en la Edad Moderna, Bibliografía, Arqueología, Historia de las Bellas Artes, Historia literaria y Geografía histórica.

Escuela de Veterinaria.—La carrera de veterinaria comprende: Elementos de química y física, Nociones de historia natural, Anatomía general y descriptiva de todos los animales domésticos, Fisiología, higiene, patología, terapéutica, *farmacología y arte de recetar; Obstetricia, medicina* operatoria y clínica, con aplicación á las mismas especies de animales; Elementos de agricultura aplicada, Zootecnia, Arte de forjar y de herrar, Veterinaria legal, Policía sanitaria é Historia crítica de estos ramos.

Escuelas de Comercio.— La enseñanza comercial se divide en elemental y superior. Hay Escuelas de Comercio elementales para la enseñanza de la carrera de peritos mercantiles en Alicante, Coruña, Sevilla, Valladolid, Zaragoza y Cádiz, y Escuelas Superiores para esta misma carrera y la de profesores mercantiles en Madrid, Barcelona, Bilbao y Málaga. La enseñanza elemental habilita para el título de perito mercantil, y comprende las asignaturas siguientes: Aritmética y cálculos mercantiles, con inclusión de las operaciones de cambio y bolsa. A esta asignatura va aneja la enseñanza de la Caligrafía; lección diaria. Nociones de Geografía económica industrial y estadística; lección alterna. Contabilidad y Teneduría de libros, aplicada á toda clase de empresas; lección alterna. Economía política aplicada al comercio, sociedades mercantiles y cooperativas; lección alterna. Legislación mercantil comparada y sistemas aduaneros; lección diaria. Práctica de operaciones de comercio, contabilidad, correspondencia, contratos, aforos, etc., y contabilidad del Estado; lección alterna. Lengua francesa; dos cursos de lección alterna. Lengua inglesa; dos cursos de lección alterna. Lengua alemana, que es reemplazada por la italiana en Barcelona, Alicante, Málaga y Cádiz; dos cursos de lección alterna. La enseñanza superior, que habilita para el título de profesor mercantil, comprende las asignaturas siguientes: Historia general del desarrollo del comercio y de la industria; lección alterna. Complemento de la Geografía, incluyendo la estadística comparada de los productos agrícolas é industriales y el conocimiento de los medios de comunicación y transporte; lección alterna. Historia y reconocimiento de los productos comerciales y de su importancia en la industria; lección diaria.

Escuelas de Artes y Oficios.—Las enseñanzas de las Escuelas de Artes y Oficios son de carácter general y profesionales. Las primeras tienen por

objeto divulgar entre las clases obreras los conocimientos científicos y artísticos que constituyen el fundamento de todas las industrias y artes manuales. Las segundas se proponen proporcionar un orden sistemático de conocimientos teóricos y enseñanzas prácticas, suficiente para el ejercicio de algunas profesiones. Las enseñanzas profesionales de la Escuela Central constituyen dos secciones: Técnico-industrial y Artístico-industrial. La sección Técnico-industrial comprende dos grupos: peritos mecánico-electricistas y aparejadores. La enseñanza de la sección Artístico-industrial se divide en dos grados: elemental y superior. Las enseñanzas orales y gráficas necesarias para obtener el título de perito mecánico electricista se distribuyen del modo siguiente:

Primer año.—Aritmética y álgebra; lección diaria. Francés, primer curso; lección alterna. Dibujo geométrico, segundo curso; lección alterna.

Segundo año.—Mecánica general é industrial; lección diaria. Geometría descriptiva; lección alterna. Dibujo industrial, primer curso; lección alterna.

Tercer año.—Mecánica general é industrial; lección diaria. Geometría descriptiva; lección alterna. Dibujo industrial, primer curso; lección alterna.

Cuarto año.—Física general é industrial; lección diaria. Estereotomía, Perspectiva y Sombras; lección alterna. Dibujo industrial, segundo curso; lección alterna.

Quinto año.—Termotecnia y Motores; lección diaria. Química general é industrial, segundo curso; lección alterna.

Las enseñanzas orales y gráficas para obtener el título de aparejador, son las siguientes:

Primer año.—Aritmética y álgebra; lección diaria. Dibujo geométrico, primer curso; lección alterna. Francés, primer curso; lección alterna.

Segundo año.—Geometría, con nociones de Trigonometría rectilínea y Topografía; lección diaria. Dibujo geométrico, segundo curso; lección alterna. Francés, segundo curso; lección alterna.

Tercer año.—Mecánica general é industrial; lección diaria. Estereotomía, Perspectiva y Sombras; lección alterna. Dibujo arquitectónico, segundo curso; lección alterna.

Cuarto año.—Construcción y conocimiento de materiales; lección diaria. Química general é industrial, primer curso; lección alterna. Dibujo arquitectónico, tercer curso; lección alterna.

Las enseñanzas gráficas y plásticas artístico-industriales del grado elemental son las siguientes: Ampliación del dibujo y elementos de colorido y composición decorativa; lección diaria. Modelado y vaciado de adorno y figura; lección diaria. Historia y concepto del arte; lección diaria.

Las enseñanzas orales, gráficas y plásticas del grado superior y su distribución, son las siguientes:

Primer año.—Composición decorativa, primer curso; lección diaria. Ampliación del modelado y vaciado de adorno y figura; lección diaria.

Segundo año.—Composición decorativa, segundo curso; lección diaria. Historia de las artes decorativas y especialmente del arte nacional, primer curso; lección alterna. Geometría descriptiva; lección alterna.

Tercer año.—Composición decorativa, tercer curso; lección diaria. Historia de las artes decorativas, y especialmente del arte nacional, segundo curso; lección alterna. Estereotomía, Perspectiva y Sombras; lección alterna.

Al terminar el grado elemental se expide á los alumnos que lo solicitan un certificado de aptitud para el ejercicio de una industria artística determinada, según el taller de la Escuela en que han practicado. A los del grado superior se les expide al terminar sus estudios, previa reválida y pago de derechos, el *título de Perito artístico-industrial.*

Las enseñanzas orales y gráficas de la sección Artístico-industrial de la mujer, se distribuyen en la siguiente forma:

Período preparatorio.—Aritmética y geometría prácticas; lección diaria. Dibujo lineal; lección diaria. Dibujo de adorno y figura; lección diaria.

Período de ampliación.—Ampliación del dibujo de adorno y figura y elementos de colorido; lección diaria. Modelado y vaciado de adorno y figura; lección diaria.

Las alumnas que aprueben las asignaturas propias de su oficio y hagan las prácticas que la Junta de profesores estime necesarias podrán obtener un certificado de aptitud.

Escuelas Normales.—Para matricularse en una Escuela Normal de primera enseñanza se necesita ser aprobado en un examen de las materias que abraza la primera enseñanza elemental. Para aspirar al título de maestro de primera enseñanza elemental, se requiere haber estudiado en dos años á lo menos: Doctrina cristiana y nociones de historia sagrada, dos cursos. Teoría y práctica de la lectura, dos cursos. Teoría y práctica de la escritura, dos cursos. Lengua castellana, con ejercicios de análisis, composición y ortografía, dos cursos. Aritmética, un curso. Nociones de geometría, dibujo lineal y agrimensura, un curso. Elementos de geografía y nociones de historia de España, un curso. Nociones de agricultura, un curso. Principios de educación y métodos de enseñanza, un curso. Los aspirantes al título de maestro de escuela superior estudian además de lo arriba indicado: 1.º Doctrina cristiana explicada é historia sagrada. 2.º Lengua castellana, con ejercicios de análisis, composición y ortografía. 3.º Teoría y práctica de la lectura. 4.º Complemento de la aritmética y nociones de álgebra. 5.º Elementos de geometría, dibujo lineal y agrimensura. 6.º Elementos de geografía ó historia. 7.º Conocimientos comunes de ciencias físicas y naturales. 8.º Práctica de la agricultura. 9.º Nociones de industria y comercio. 10.º Pedagogía. Los que aspiren al título de maestro de Escuela Normal deben estudiar, después de probada su suficiencia en las materias anteriormente enunciadas, un curso de cada una de las asignaturas siguientes: Retórica y poética, tres lecciones semanales. Pedagogía, dos lecciones semanales. Noticia de las disposiciones oficiales relativas á la primera enseñanza, igual número de lecciones. Religión y moral, una lección á la semana. Todos estos cursos pueden hacerse simultáneamente.

El A, B, C del Dibujo.—El bosquejo.—La perspectiva (grabado).—**Los instrumentos de música.**—Manera de formar una orquesta (grabado).—**Historia del mueblaje.**—La cama (grabado).

EL A, B, C DEL DIBUJO

Preliminares.—Una bonita leyenda cuenta que un pastor, en los tiempos antiguos, tuvo la idea de seguir, con carbón, el contorno de la sombra proyectada sobre una pared por el rostro de una pastora, y que á esto se debió el origen del dibujo.

Vamos á indicar rápidamente los principios del dibujo y demostrar que para sacar un croquis—lo cual es muy útil á veces en la vida práctica—no es necesario haber hecho estudios especiales y ser un artista. Ejercitando la vista y la mano se consigue fácilmente cierta habilidad.

Las líneas.—Los objetos están limitados por superficies; las superficies presentan, exteriormente y en su encuentro, líneas más ó menos rectas ó sinuosas. Ejercitémonos en trazar líneas de todas clases y en todas direcciones, sin regla ni compás; se trata de llegar á tener golpe de vista y destreza en la mano.

Las superficies.—Estas líneas trazadas suficientemente forman superficies. Simples al principio, *triángulos, rectángulo*: puertas y marcos; *círculos*: una rueda, etc. *Superficies de líneas complejas*: perfiles de molduras.

Las proporciones.—En estos distintos ejercicios, apliquémonos primero á establecer proporciones, es decir, la relación de lo ancho y de lo alto, y utilicemos la plomada para juzgar, según la dirección, las líneas de nuestros modelos comparativamente con la dirección vertical inmutable dada por el hilo.

Los sólidos.—Los sólidos presentan una nueva dificultad: no podemos ver todas sus caras de una vez; las que vemos no se nos aparecen en su verdadera magnitud, y hay que expresar esta deformación aparente de las cosas para darle su aspecto natural. A esto se llama *perspectiva*. Está sometida á reglas fijas y precisas; pero hay que empezar por ver y asegurarse sobre el natural de los efectos producidos, para poder comprender las operaciones gráficas destinadas á producir estos efectos.

Las formas simplificadas.—Cuando se ha conseguido construir convenientemente los sólidos geométricos, ó darles la apariencia del espesor por la dirección y achicamiento de las partes vistas oblicuamente, se ha dado un gran paso en el arte del dibujo, pues, como se puede ver por los croquis adjuntos, las formas aun más complicadas pueden siempre reducirse á envolturas geométricas: una silla en un prisma rectangular, un taburete en una pirámide, una sartén en un cilindro, una botella en un cono; por último, una casa en un paralelepípedo, un árbol en una esfera, etc.

El bosquejo.

La averiguación de la forma simple de un objeto, de su forma envolvente, para hallar los planos, constituye lo que se llama *bosquejo*, que debe hacerse muy ligeramente, usando la plomada para comparar las direcciones de las líneas y midiendo de lejos, con el lápiz cogido con el brazo alargado, las distintas partes del modelo para obtener las proporciones. Hecho el bosquejo, se precisan los contornos de la forma y se hacen desaparecer las primeras huellas, ya completamente inútiles.

Las sombras.—Entonces hay que acusar las sombras. La sombra es la parte de un objeto en que no da la luz, sea que esa parte se halle del lado opuesto de la luz (sombra propia) ó sea que un cuerpo opaco proyectado delante intercepte la luz (sombra proyectada). En el croquis adjunto, la sombra que se halla sobre el espesor del pedestal y la de las hojas del plátano son sombras propias. Las que están en el suelo son sombras proyectadas. Estos objetos están á la derecha, estando iluminados á la izquierda. El contorno de las sombras debe ser trazado muy ligeramente; luego se les acusa regularmente, juntando los rasgos para no producir manchas. Por medio de las sombras es como se da relieve á un dibujo, haciendo resaltar las claridades, y así se establecen planos en un conjunto.

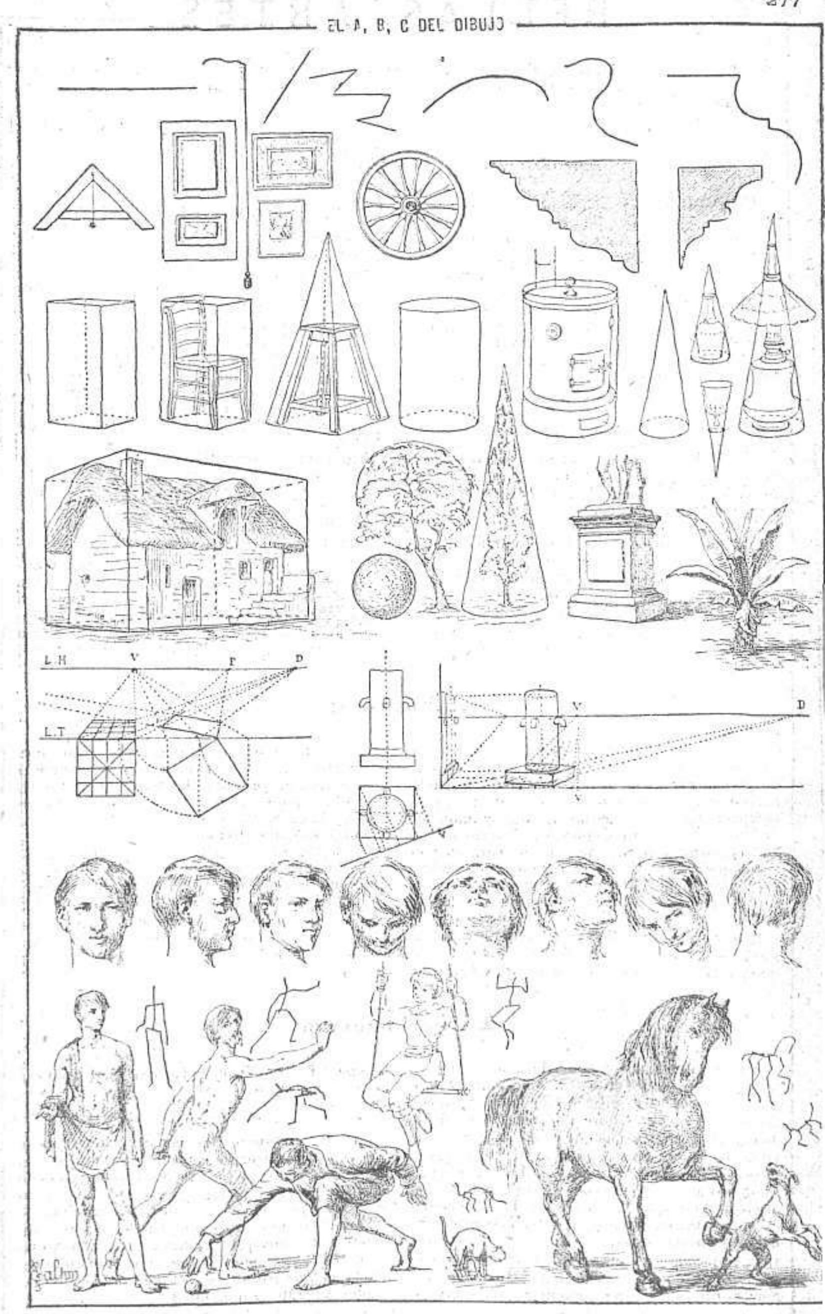
La perspectiva.

Aquí sólo podemos dar una idea de lo que es un trazado en perspectiva: LH representa el horizonte (altura de la vista); LT, línea de tierra (bajo del cuadro); V, punto de vista; D, punto de distancia. Las líneas que parten en línea recta delante de nosotros van al punto de vista—las líneas que forman un ángulo de 45° con el horizonte van al punto de distancia (diagonal del cuadrado),—la intersección de estas dos direcciones da los puntos buscados en las distintas profundidades; sobre las alturas se traza una *citrelle* que vaya á un punto cualquiera del horizonte, que da las diminuciones producidas por el alejamiento. Pero es imposible extenderse más aquí sobre estas operaciones, y es de toda necesidad acudir á tratados especiales.

La figura.

Para el conjunto de un cuerpo, hombre, perro, caballo, etc., es preciso, en cuanto se ha hecho el primer bosquejo, buscar la especie del lineal dado por la dirección del tronco, de la cabeza y de los miembros, precisamente lo que da el armazón.

Para las proporciones del cuerpo humano, diremos que la mitad de la altura se halla próximamente en la entrepierna; que la cabeza está contenida en seis á ocho veces la altura, según las edades y según los individuos.



Figs. 256 á 311.

El que ha de ser bachiller, menester ha de aprender.

LOS INSTRUMENTOS DE MÚSICA

Para hallar el origen de los instrumentos de música hay que remontarse á las primeras edades de la humanidad. El divino Apolo toca la lira. Al sonido de las arpas y de las flautas van desfilando, en medio del pueblo prosternado, los brillantes cortejos de los Faraones egipcios. El Exodo nos presenta á la hermana de Aarón, acompañada de sus mujeres, batiendo los tambores, idénticos á nuestros panderos. El arpa, la flauta y el tambor forman parte todavía de nuestras orquestas modernas.

Clasificación de los instrumentos.—Los sonidos pueden producirse de tres maneras distintas: 1.ª, por la vibración de algunos cuerpos elásticos de forma variada al ser golpeados; 2.ª, por la vibración del aire en los tubos, y 3.ª, por las vibraciones de las cuerdas. De ahí los tres grandes grupos, á saber: los instrumentos de *percusión*, los de *aire* y los de *cuerda*.

Instrumentos de percusión.—Este grupo se descompone en otros dos:

1.º Los instrumentos de *sonoridad indeterminada*, que por lo regular sólo sirven para marcar el ritmo: castañuelas, triángulo, pabellón chinesco, *platillos*, *tam-tam*, *tambor*, *bombo*, *pandereta*.

2.º Los instrumentos de *sonoridad fija*, apreciable y musical: timbales, campanas, lira de placas metálicas, armónica, xilófono.

Instrumentos de aire. — Los instrumentos de aire se dividen en tres familias:

1.ª Los instrumentos de *embocadura de flauta*, en los que la corriente de aire va á dar contra la parte biselada, dividiéndose en otras dos corrientes; la una se pierde en el exterior, la otra hace vibrar la columna de aire interior. El silbato y el caramillo ó *flageolet* son los instrumentos más simples del género. En la flauta, los labios unidos dirigen una corriente de aire por un agujero ovalado, cuyos bordes están cortados en bisel.

2.ª Los instrumentos de *lengua*, en los cuales se produce el sonido por medio de las vibraciones de una lámina ó lengüeta elástica de metal ó de caña, ajustada á la abertura de un tubo sonoro y sometida á la acción de una corriente de aire: oboe, clarinete y sus derivados, fagot, saxofón, acordeón, armónium.

3.ª Los instrumentos de *embocadura de boquilla*, en los cuales el movimiento vibratorio se comunica á la columna de aire del tubo sonoro por el intermedio de los labios, que se aplican contra un vaso cónico ó hemisférico. El tipo de estos instrumentos es la trompa. A esta familia pertenecen las trombas ó clarines, cornetines, cornetas, los fliscornos (agudos ó graves), bastubas, figles, trombones y serpentones.

El *órgano* ocupa un puesto especial entre los instrumentos de viento. En el órgano hay que distinguir: la parte resonante y musical, los tubos y la parte de puro mecanismo, los fuelles, los registros y los teclados. Al órgano se agregan todas las variedades del órgano de cilindro: *serinette*, *órganos de Barbarie*.

Instrumentos de cuerda.—Hay tres maneras de hacer vibrar las cuerdas:

1.ª *Punteando:* lira, arpa, guitarra, mandolina.

2.ª *Frotando:* violín, viola, violoncello, contrabajo, *viella* ó gaita zamorana.

3.ª *Golpeando:* piano de cola ú oblicuo y vertical.

Las tres partes principales del piano son: la caja sonora, las cuerdas y el mecanismo de las teclas y martillos. Los pedales sirven para acrecentar ó disminuir la fuerza del sonido.

Cómo se forma una orquesta.

Se distinguen dos clases de orquesta: la orquesta de teatro y de concierto y la banda militar.

La *orquesta de teatro* y la *de concierto* son idénticas. La orquesta de la Opera de París cuenta para las piezas del repertorio con unos 80 profesores, repartidos de esta suerte: 12 primeros violines, 12 segundos, 8 violas, 10 violoncellos, 8 contrabajos, 2 flautas, 2 oboes, 2 clarinetes, 4 fagosts, 4 trompas, 2 trombas, 2 cornetines, 3 trombones, una bastuba, un timbalero, un bombo, unos platillos y un triángulo. El número y la repartición de los instrumentos varían según las obras que interpreta la orquesta. La *Walkyria* de Wagner exige 120 ejecutantes en la orquesta; el *Tannhauser* puede pasarse con un centenar en la orquesta y cerca de 60 en el escenario.

La *orquesta militar* se divide en *banda* y *charanga*. En la banda se emplean, además del metal, los clarinetes, las flautas, los oboes, los fagots; en suma, todos los instrumentos de aire de madera, y además los saxofones; la *charanga* es una banda incompleta, sin instrumentos de percusión.

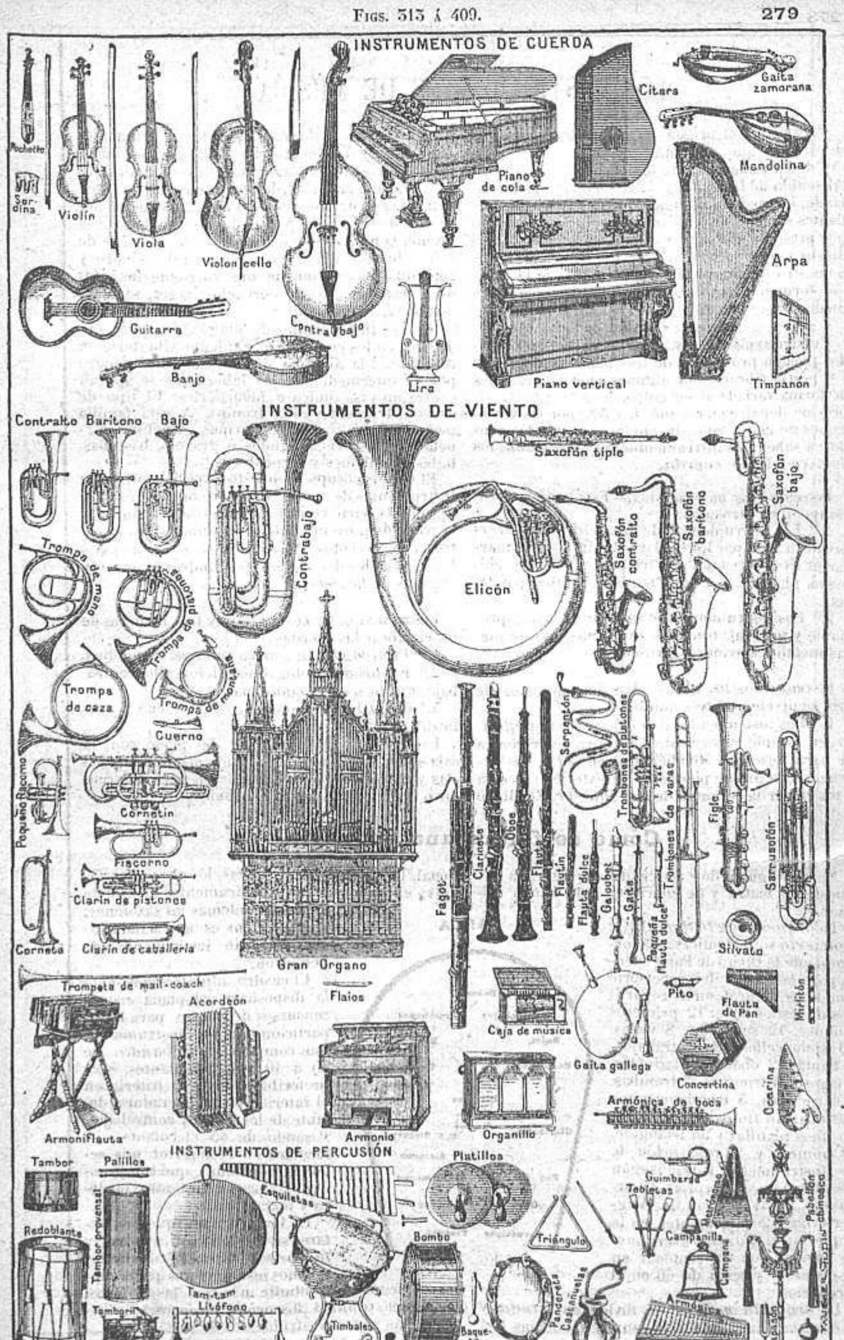
BANDA

Batería
Contrabajos — Trombones
Bajos — Barítonos
Saxofones — Contraltos
Trompas
Director
Clarinetes — 2.º, 1.º fliscorno
1.º fliscorno
Peq. Clarinete — Peq. fliscorno
Oboes — Trombas
Cornetines — Flautas

Fig. 312.

El cuadro adjunto representa la disposición adoptada en los concursos de música para la repartición de los instrumentos que componen una *banda*. De 35 á 40 ó 45 ejecutantes, será preferible colocar la batería en el interior de la herradura, delante de los bajos y contrabajos. Pasando de 45 ejecutantes, se formará en el interior una segunda herradura, que comprenderá las partes cantantes, madera y metal.

En Francia, las orquestas militares se dividen en *harmonie* y *fanfare*: la primera admite los mismos instrumentos que la banda; la segunda no admite más que las trompas, cornetines, trombas, fliscornos, saxornos, trombones, tubas y otros instrumentos de metal.



Cual es la campana, tal la badajada.

HISTORIA DEL MUEBLAJE

El mobiliario refiere las costumbres de los siglos pasados, la vida íntima de nuestros antepasados. El mobiliario nos revela al mismo tiempo de un solo golpe de vista el progreso. Es un resumen del arte, del gusto, de la comodidad. Comenzamos esta historia de la civilización entre los distintos objetos mobiliarios conservados en los museos por el primer mueble del hombre, la cama. Servirá á nuestros lectores de pequeña guía artística, que les enseñará á distinguir una cama de la época de Enrique II de otra de la de Luis XIV.

El año que viene continuaremos este estudio con la historia de la mesa y de las sillas.

La cama.

La cama ó lecho es el símbolo de la vida. Maupassant ha dicho: «Es la puerta que lo cierra todo, después de haber sido la que abre el mundo. En ella se nace, en ella se muere». La cama es nuestro confidente; sabe nuestras alegrías y nuestras penas; es el primero y último mueble del hogar. La ley lo respeta y protege: el juzgado lo embarga todo, salvo la cama.

Desde el conjunto de hojas secas del hombre primitivo hasta el lujo y comodidad moderna, el lecho ha experimentado lentas metamorfosis; cada pueblo lo ha modificado según sus costumbres.

Egipto.—Sus monumentos, de 4000 años de antigüedad, nos muestran los lechos más antiguos que se conocen. Tenían la forma de cuerpos de animales: de leones y de gacelas. En la cabecera había un soporte de madera y los pies descansaban sobre la grupa de la bestia, cuya cola levantada sostenía un mosquitero.

Asiria.—Los Caldeos, los Asirios, los Fenicios, los Medas, los Persas y los Hebreos adoptaron la cama egipcia, pero la modificaron poco. Las tradiciones han conservado el recuerdo del lecho maravilloso del rey Salomón, de cedro del Líbano, con adornos de plata y oro.

Grecia.—Homero refiere que Ulises construyó con sus propias manos una cama con un tronco de olivo. Las relaciones con el Asia hicieron desaparecer esta sencillez. Los jarros y las copas nos muestran una multitud de modelos de camas decoradas con pinturas finas, guarnecidas de telas suntuosas y con colchones y almohadas.

Roma.—Los Romanos conservaron la elegancia de la cama griega. La caja, generalmente de metal y á veces de madera con incrustaciones de marfil, de concha ó de oro, descansaba sobre pies artísticamente trabajados. Los colchones, en su origen simple saco de paja, fueron rellenados más tarde con las materias más blandas; el plumón de las aves de Germanía era muy apreciado. Heliogábalo escogía las plumas tiernas colocadas bajo las alas de las perdices. Se comprende este lujo sabiendo que los Romanos descansaban en el lecho durante todo el día, lo usaban como silla y no lo abandonaban ni á la hora de comer.

Edad Media.—Durante la primera parte de la Edad Media, las camas se construyeron según la tradición romana, casi siempre de metal y más elevadas del lado de la cabecera que del lado de los pies; se estaba casi sentado.

En el siglo XII aparece el gran lujo de las camas. Los manuscritos las representan con preciosos adornos y rodeadas de cortinones sujetos por traveseros ó cielos sostenidos por columnas.

Siglo XIII.—Las camas del siglo XIII eran bajas y compuestas generalmente de una especie de balaustrada que descansaba sobre cuatro pies, con un intervalo en uno de los grandes lados para permitir colocarse sin esfuerzo entre las sábanas.

Siglo XIV.—En esta época se cuidaron mucho de los cortinones y cubrecamas; la moda trajo las colchas ó cobertores de seda, de terciopelo y de paño de oro, á veces bordados con pieles.

El lujo de las sábanas, de los cojines y de las cortinas aumentó todavía más en el siglo XV, y se exageraron las dimensiones de la cama, que llegó á tener hasta 3 metros de largo por 2 de ancho.

Siglo XVI.—Este siglo conoció las camas más hermosas. Las maderas, admirablemente trabajadas, eran de cedro, de palo de rosa y de ébano, colocadas sobre alfombras de seda y cielos sostenidos por columnas, formando cuerpo con la misma cama. Se conocieron entonces las *camas de pilares*. El museo de Cluny encierra la cama de Gondi, una maravilla.

Siglo XVII.—Luis XIV pone en moda las camas llenas de telas, de bordados, de pasamanerías; es el triunfo del tapicero. Se traen de Italia las alcobas *á la real, á la italiana, á la romana*. La cama, como todas las cosas, tuvo un reflejo de la majestad del Rey Sol.

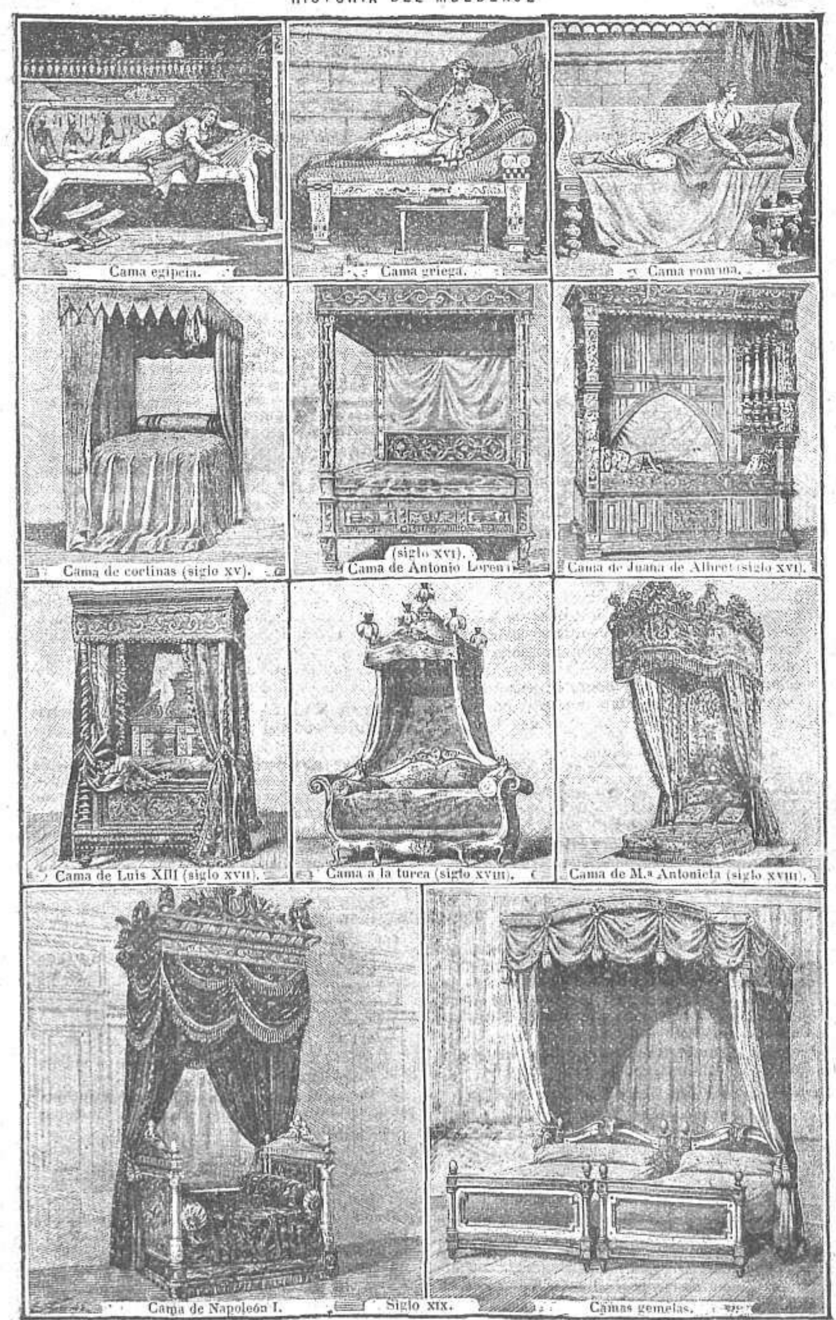
Siglo XVIII.—Las camas toman las formas más diversas; es el amaneramiento de la Regencia, que sucede al fausto del gran Rey; las hay esculpidas y guarnecidas de colgaduras, las hay de cien clases, siempre elegantes: la *cama de ángel*, con cielo y cortinas; la *cama imperial*, con cúpula; la *cama á la duquesa*, con tapicería á punto de aguja; la *cama de tumba*, la *cama de pabellón*, etc. La mayor parte de los museos poseen modelos de estas camas, cuyo lujo y elegancia revelan todo el carácter del siglo XVIII.

Siglo XIX.—El lecho de caoba, de arce, de palisandro, toma formas antiguas. Este gusto se acentúa bajo el Directorio y triunfa con el Imperio. Los militares colocan á la cabecera de su lecho un casco y un trofeo; los marinos adoptan el *lecho de Neptuno*, de formas tempestuosas; los cortinones se multiplican y se embrollan: es el reino de las *camas de flecha*, de las *alcobas á la italiana* y de las *camas de tulipán*.

Hasta 1840 no se vuelve á las formas más sobrias, pero de mal gusto. Poco á poco, á medida que se acerca la época actual, se tiende á apropiar el lecho al sexo, al carácter y á la edad de la persona á quien está destinado.

Hoy día las camas de los hombres son hechas con madera seria, como son el roble; las camas de las muchachas solteras, de madera clara, como el arce y el pino rojo, barnizados con laca.

Desde la cama grande central, casi tan ancha como larga, con sus pesados cortinones de seda y de terciopelo, hasta la camera de hierro ó cobre, estrecha, higiénica y dura como los catres de Federico II ó Napoleón, nuestra época ecléctica ofrece á cada cual el lecho de sus deseos.



Cama egipcia. — Cama griega. — Cama romana.

Cama de cortinas (siglo XV). — Cama de Antonio Loren (siglo XVI). — Cama de Juana de Albret (siglo XVI).

Cama de Luis XIII (siglo XVII). — Cama a la turca (siglo XVIII). — Cama de M.ª Antonieta (siglo XVIII).

Cama de Napoleón I. — Siglo XIX. — Camas gemelas.

Figs. 410 á 420.

MODO DE DICTAR CARTAS

«Las palabras se las lleva el aire, pero lo escrito queda.»

Una carta tiene la innegable exactitud de un hecho.—La primera impresión que produce suele depender de una pequeñez.—Y hay veces en que esta pequeñez es causa de un fallo sin apelación.—Síguese de aquí la obligación de saber escribir una carta de aspecto limpio, estilo claro, forma correcta y con toda finura.

Antes de leerse una carta, presenta ya ésta una fisonomía, como las personas antes de hablar, simpática, indiferente ó repulsiva. La aglomeración de las palabras, lo apretado de las líneas, lo inacabable de los párrafos, rellenan de un modo tal la carta, que parece no poder entrar en ella la luz y resulta pesada la lectura.

El primero de los méritos de una carta estriba en la armonía de su conjunto. Mas no se crea por esto que tenga ningún carácter seductor una plana de calígrafo. Al contrario, para atraer, deben las cartas ser sobrias en todo, hasta en belleza. Los rasgos, adornos y ringorrangos inútiles proclaman inmediatamente el mal gusto del autor, su pretenciosidad y su simpleza.

Que las cartas sean chicas ó grandes, hermosas de forma ó medianas, no es lo que más importa; pero si queréis que tengan el incomparable mérito de hacerse leer, disponedlas de modo que sus líneas, en la página, como las letras en cada palabra, guarden orden, medida y proporción.

Poned á su cabeza la fecha y al final vuestra firma, bien legible y con la menor rúbrica posible; y aun cuando no sea una carta de negocios, tan pronto como pueda caber la menor duda sobre su destino y traer esto algún inconveniente, cuidad de encabezarla con el nombre de la persona á quien la dirijáis, y nunca firméis cosa que no pueda ser leída por otra persona que ella. Y por último, si la carta contiene una promesa, condición ó hecho que puedan ser negados (¿y qué es lo que no puede serlo?), copiadla en un *copiador de cartas.*

El estilo.—Con independencia del ingenio, de la fluidez de la frase, de lo feliz de la expresión, que son cualidades á que no puede aspirar todo el mundo, reflexionad bien antes de escribir. Discurrid el plan de vuestra carta lo primero, así como la forma general de vuestras frases, y tratad de expresar vuestros pensamientos con las menos palabras posibles.

Todo esto es fácil de aconsejar, pero no tanto de seguir.

En resumen, tenía razón Boileau para decir que el único modo de poder expresar bien una cosa era saberla bien, y que la naturalidad y la concisión son las dos cualidades que preservan más seguramente de las tonterías.

En nuestro tiempo, las fórmulas de etiqueta epistolar, lo mismo para comenzar que para concluir una carta, tienden á simplificarse cada vez más, siendo en su juicioso empleo donde mejor se conoce la educación ó el tacto de quien escribe. Hay muchas personas capaces de expresar con claridad y hasta ingeniosamente sus ideas, que vacilan y tropiezan en la frase final. Es prestar un verdadero servicio á estas personas el indicarles, por orden de frecuencia, la elección de las principales fórmulas aplicables en cada caso.

Cartas de familia y de amistad.

Estas cartas, que son las más frecuentes, son también las que se sustraen más al artificio. A nadie hay que enseñar el modo de escribir á sus padres, pues debe bastar, y basta siempre, el corazón.

Los partidarios del antiguo ceremonial aseguran que un muchacho de más de diez y seis años y una muchacha pasada de los veinte no deben escribir: «Mi querido papá, mi querida mamá», sino «Mi querido padre, mi querida madre». Es una verdadera fruslería, en que no hay que fijarse.

Cartas de cumplimiento.

1. **De inferior á superior.**—Un inferior ó un joven que se dirige por escrito á personas de su respeto, deben poner el encabezamiento en mitad de la carilla del papel, más ó menos arriba (esta es cuestión de gusto), pero de modo que se destaque aisladamente.

«Señor, Respetable señor mío, Muy señor mío, Muy señor mío y amigo.»

Fórmulas finales más ó menos ceremoniosas:

«Soy de Ud. con el más profundo respeto afectísimo servidor».

O bien:

«Tengo el honor de ser suyo afectísimo...

Soy de Ud. respetuoso servidor q. b. s. m.

Me suscribo de Ud. con la mayor consideración y b. s. m.

Quedo suyo seguro servidor y admirador que besa su mano.

Me ofrezco de Ud con el más vivo reconocimiento obligado servidor...

Dígnese Ud. aceptar la seguridad de mis respetuosos y cordiales sentimientos, con los cuales me ofrezco suyo afectísimo servidor q. b. s. m.

Permitidme que me despida expresándole mi adhesión viva y respetuosa.

Tenga Ud. la bondad de recibir el testimonio (ó la seguridad, ó la expresión) de mi más respetuosa simpatía».

2. **De igual á igual.**—El encabezamiento puede formar parte de la primera frase, tal como:

«He sabido, amigo F., ó mi querido Don F., que...»

Fórmulas finales (generalmente á renglón seguido):

«Reciba Ud. Don F., ó mi querido Don F., la seguridad de mi mayor consideración ó de mi consideración más distinguida.

Acepte Ud., mi querido F., ó Don F., la expresión de mi mayor simpatía ó de mis sentimientos más cordiales.

Le envía un cordial apretón de manos su afectísimo...»

O bien:

«Os suplica aceptéis un buen apretón de manos vuestro...»

O más brevemente, cuando se trata de *amigos* íntimos:

«Siempre tuyo (ó suyo). Muy tuyo (ó suyo). Suyo (ó tuyo) muy de veras...»

Nunca aquello de:

«Recibe (ó reciba Ud.) mi saludo, tengo el honor de saludarle (ó saludarte)», ó cualquiera otra forma contraria á la sencillez de la confianza que se supone en este caso.

3. De superior á inferior.

Podéis estar seguro de mi mayor consideración, de *mi consideración más distinguida.*

Crea Ud. en mi sincero afecto.

Nada más chocante que las palabras «consideración, estimación» y otras análogas empleadas fuera de lugar. Con ello se puede correr el riesgo de ganarse la contestación que el mariscal de Francia, Bellefonds, envió á un joven oficial que le había escrito dándole gracias por una que de él había recibido: «Os ruego tan sólo que guardéis vuestra *amistad* para vuestros iguales, vuestra *consideración* para vuestros inferiores, y os contentéis con respetar profundamente al mariscal Bellefonds».

4. De hombre á mujer.

Dignaos, señora, recibir mi homenaje más respetuoso.

Dignaos recibir, señora, la expresión de mi profundo respeto—de mi adhesión respetuosa—de mi absoluto aprecio—de mi más rendido afecto.

Tengo el honor, señora, de ofrecerme de Ud., con todo respeto, afectísimo amigo.

Os ruego, señora, me consideréis...

Vuestro rendido servidor.

Os suplico, señora, tengáis á bien recibir la expresión de mis sentimientos de afecto respetuoso.

Aun cuando la mujer sea mucho más joven que el autor de la carta, y aun mediando una íntima amistad, el hombre bien educado no puede menos de dar carácter respetuoso á su saludo. Si se refiere á ella, al escribir á su marido, le rogará la presente: «su más respetuoso saludo», ó bien que «se digne ponerle á sus pies (q. b.)». ¿Habrá que hablar de la suprema ridiculez de decir: «Mis cumplimientos á la señora», y peor aún: «Mis *civilidades*», que han escrito algunos traductores?

Al referirse á una persona de la familia de quien es objeto la carta, se dirá: «Vuestra señora madre.—La señorita vuestra hermana.—Vuestro señor tío».

El tutearse no impide encabezar una carta con la fórmula de «Sr. D. F. de T.», á no mediar una gran intimidad ó ser la carta sobre asunto ligerísimo; en cualquiera de cuyos dos casos se podrá decir: «Mi querido F.».

5. De mujer á hombre.—Antiguamente era lícito que la mujer más encopetada, lo propio que el hombre de más campanillas, se suscribiesen como «humildes criados» de la persona con quien se correspondían; pero hoy se contentan ambos sexos con «aceptar gustosos», ó «expresar», según el caso, su profundo respeto, su gratitud, estimación, simpatía ó amistad.

Dignese Ud., señor mío, recibir la expresión de mi respetuoso afecto, ó adhesión, ó mi mayor consideración (para hombre de edad ó superior).

Os suplico no dudéis de mis afectuosos sentimientos (para hombre de igual edad ó más joven).

Una mujer casada no debe omitir después de su apellido el de *su marido, precedido* de la preposición «de». Las mujeres con título nobiliario pueden usarlo *sin dificultad, pues tal es la costumbre* en España, y sin que necesiten acompañarlo del *nombre propio, ni del apellido ó título* del marido. En las cartas de confianza, estas señoras *sólo usan su nombre de pila, dejando si acaso* al papel timbrado el encargo de hacer recordar su título.

6. A un clérigo.—En el caso de dirigirse al cura de la parroquia, se encabezará la carta con la frase: «Sr. Cura de la parroquia de...»

Un hombre que escribe á una religiosa, la llamará «Sor F.» ó «Señora Superiora», si lo fuere; ó bien «Reverenda Madre», ó «Mi querida (ó estimada) y reverenda Madre», y también «Mi respetable ó venerable Madre».

Una mujer está en el mismo caso; pero la es más lícito que al hombre emplear las fórmulas: «Hermana mía—Mi querida hermana».

La fórmula de salutación deberá ser aquí de las más respetuosas, elegida entre las indicadas en el párrafo de «Inferior á superior». Por lo demás, se aplica este consejo á todas las cartas, cuidando de no caer en las antiguallas de decir «de aprecio inalterable, de inquebrantable adhesión y humildísimo servidor», porque no se debe temer menos el pasarse de fino que el quedarse corto.

7. A sirvientes y demás.—La fórmula de cortesía para con los subordinados suele ser difícil de precisar, pudiendo expresar en unos casos el aprecio, ser en otros anuncio de un buen recuerdo ó limitarse á decir sencillamente: «Apreciable F.».

Esquelas ó billetes.

Se reducen á ser cartas concisas, escritas muy á menudo en una tarjeta, *besalamano ó volante*, para comunicar un hecho levísimo ó apremiante. Se las suele redactar en forma impersonal; cosa que dispensa de encabezamiento, fórmula de despedida y hasta firma. Hay que evitar cuidadosamente *aquí* el ser *oscuro, por lo mismo* que la concisión misma puede agravar la oscuridad.

«Doña F. saluda á Doña M., y le agradecerá muchísimo que se sirva remitirla con el portador el paquetito que dejó ayer olvidado en su sala.»

O bien:

«Doña F. da muchas gracias á Doña M. por su amable convite, que un viaje *imprevisto* la impide, con gran sentimiento suyo, aceptar».

Cartas de recomendación.

Estas cartas son delicadísimas, pues que se trata de favorecer á un amigo ó inferior, por intermedio de otra persona á quien tampoco se quiere perjudicar.

Petición de uno de estos favores.

«Muy señor mío: Se me asegura que tenéis estrecha relación con el Sr. Don X. Son tantas las ocasiones en que se me ha manifestado Ud. deferente, que me habrá Ud. de perdonar si me atrevo á pedirle una carta de recomendación para dicho señor, pues una sola palabra de Ud. bastará para influir en la acogida que haya de dispensarme.

Reciba Ud. por anticipado la expresión del reconocimiento y la seguridad del aprecio respetuoso de este su afectísimo seguro servidor y amigo q. b. s. m.»

Carta de recomendación.

«Muy señor mío y amigo (ó mi querido amigo): La persona que os presentará estas líneas es el Sr. D. F. de T., á quien conozco mucho tiempo hace y al que profeso la mayor estimación y amistad. Necesita algunos informes y quizá alguna protección. Él explicará á Ud. el asunto. Si tiene usted posibilidad de servirle, me dejará tan obligado como á él, por quien me intereso, y será mucho lo que se lo agradezca. De Ud. afectísimo, etc.»

Las cartas de recomendación se entregan *abiertas* á los interesados. Pero éstos procederán muy finamente si las cierran á presencia del donante en señal de su absoluta confianza en él. Si la amistad entre ambos es sumamente grande, se puede prescindir de esta exquisita cortesía.

Cartas de negocios.

Se suelen escribir en hoja sencilla de gran tamaño, con membrete de la casa en el ángulo izquierdo superior. Se empiezan poniendo la fecha y debajo el nombre del destinatario, y hasta el lugar de su residencia.

Por ejemplo:

Madrid 20 de Mayo de 1896.

Sr. D. F. de T.
Sevilla.

Muy señor mío: Tengo el gusto de decir á Ud. que...

O sin preámbulo ninguno:

Remito á Ud...
Sírvase Ud. enviarme para el 31 del presente...

Y en contestación:

He recibido su atenta carta del...
En contestación á su grata de...
El día 5 de Mayo recibirá Ud., conforme...

Copia de cartas.

Conforme lo quieren las reglas de la profesión, todo comerciante deberá conservar un duplicado de sus cartas de negocios. La copia manuscrita es perder el tiempo, porque no tiene carácter auténtico de fidelidad. Empléase con este objeto una especie de recurso fotográfico, que consiste en la *prensa de copiar*, previo el escribir las cartas con *tinta simpática* ó *comunicativa*.

El libro llamado *copiador de cartas* se compone de hojas de papel delgado y transparente; cada una de las cuales se coloca, para utilizarla, entre dos cartones especiales del tamaño del libro, previo el humedecerla rápidamente con una brocha mojada en agua clara. Hecho esto, se cierra el libro y se le pone en la prensa, para que los dos cartones absorban el exceso de humedad de dicha hoja. Se saca de la prensa el libro, se vuelven al revés los dos cartones, á fin de preservar de su humedad la carta que ha de copiarse, y se coloca ésta bien á plano sobre la hoja de papel humedecida; se cierra el libro, cuidando de que no se hayan doblado la hoja ni la carta, se la aprieta suavemente en la prensa y queda hecha la copia; no faltando ya sino el escribir el nombre del destinatario y el folio de la página donde queda retratada la carta, en el índice que debe haber al final del libro copiador.

Las abreviaturas son lícitas en la correspondencia comercial. He aquí las más usadas:

P/ . .	Pagaré.	n/c. .	Nuestra cuenta.	p°/o .	Por ciento.
m/p. .	Mi pagaré.	c/c. .	Cuenta corriente.	p°/oo.	Por mil.
s/p. .	Su pagaré.	d/v. .	Días vista.	pts. .	Pesetas.
n/p. .	Nuestro pagaré.	d/f. .	Días fecha.	£....	Libras esterlinas.
L/. .	Letra.	m/f. .	Meses fecha.	fr... .	Francos.
o/. . .	Orden.	m/g. .	Mi giro.	kg. .	Kilogramos.
m/o. .	Mi orden.	s/g. .	Su giro.	qq.s..	Quintales.
s/o. .	Su orden.	n/g. .	Nuestro giro.	@. . .	Arrobas.
n/o. .	Nuestra orden.	s/. . .	Sobre.	lbs...	Libras.
m/c. .	Mi cuenta.	d.°. .	Daño.	ton.s.	Toneladas.
s/c. .	Su cuenta.	b.°. .	Beneficio.		

Solicitudes y cartas oficiales.

Deben escribirse en papel sellado común ó en el llamado *ministro ó de oficio* (de 32 centímetros de alto por 22 de ancho), que suele ser de hilo.

Se empieza por doblar el lado izquierdo del papel, por duplicado, en toda su longitud, de modo que resulten dos márgenes paralelas de á centímetro, poco más ó menos, y una sola de igual ancho á la derecha. Se encabeza la solicitud con el nombre y cargo oficial de la persona á quien la solicitud va dirigida, dándola el tratamiento que tenga personalmente ó por razón del cargo, ó bien tan sólo se consignará éste, de todos modos, en la forma que sigue:

Excmo. Sr. D. F. de T., Presidente de...
Ilmo. Sr. Gobernador del Banco...

Este encabezamiento se hará desde la margen izquierda más externa hasta la conclusión del papel á la derecha, pues la margen de este lado sólo servirá en el caso de que el contexto de la solicitud haya de seguir á la vuelta. Este contexto se extenderá en la primera cara de la solicitud dentro de la margen interna, y se le dará principio

con el nombre, títulos y domicilio del solicitante, *más el número y clase de su cédula personal*, siempre que el caso reclame este requisito, seguido todo ello del objeto de la solicitud y los fundamentos en que se apoya; tras de lo cual, y arrancando nuevamente desde la margen exterior, se consignará la fórmula: «A Ud. (ó el tratamiento oficial que corresponda) suplica que, por virtud de las razones (consideraciones ó circunstancias) expuestas, se digne concederle... Gracia que espera de la acreditada justificación (bondad, benevolencia ó benignidad, según los casos) de Ud. (V. S., V. E., etc.), cuya vida guarde Dios muchos años». Y aquí el nombre del lugar en que se extiende el documento, la fecha y la firma del solicitante.

Los asuntos principales de los memoriales al monarca, son: el indulto de un condenado á tal ó *cual pena, un socorro metálico, una audiencia.*

He aquí un modelo:

A S. M. el Rey Don Alfonso XIII, y en su nombre á S. M. la Reina Regente Doña María Cristina.

Señora:

F. de T., de 38 años de edad, habitante en Z..., calle ..., núm. ..., cuarto ..., esposa de M. de C., empleado que fué en ..., encausado y condenado por lesiones, después de veinticinco años de buenos servicios, sin haberme dejado recurso alguno con que atender al sostenimiento de nuestros cinco hijos, el mayor de quince años,

A V. M. suplica se digne atender á nuestro desvalimiento cruel y ampararnos con su divino derecho de gracia, indultando á mi marido del resto de la pena de ... años de presidio que *se halla extinguiendo en el penal de* ... y que le fué impuesta, no por deslealtad ni delincuencia en el cumplimiento de sus deberes oficiales, sino por un acaloramiento excusable; que pasó súbito, pero dejando consecuencias que jamás han de pasar, aun cuando la poderosa y caritativa mano de V. M. las alivie con el perdón que de S. M. aguardo para mi marido, á nombre de mis cinco hijos, más que en el mio pro io. Dios se lo premie y guarde la preciosa vida de S. M. y la de su augusto hijo muchos años. Madrid ... de ... de ...

Señora:

A los Reales pies de V. M.,

Fulana de Tal.

Entre las solicitudes cuyo formulario es común á todos los Ministerios, se hallan las de empleos y audiencias, cuyos modelos van á continuación; advirtiendo que convendría mucho imitar en esto la práctica francesa, de consignar en el lado superior izquierda de la primera carilla del papel, y con letra bien visible, el objeto de la petición, pues con ello se facilita el hallazgo del documento; que á veces puede ser tanto como resolverlo bien, salvándole del olvido y percibiéndose su justicia. Convencidos de ello, incluiremos esta reforma prudentísima en los modelos que siguen:

PETICION DE DESTINO

Excmo. Sr. Ministro de...

F. de T., habitante en ..., calle ..., núm. ..., cuarto ..., de ... años de edad, casado (soltero ó viudo), licenciado del ejército, bajo cuyas banderas ha hecho la campaña (ó campañas) de... y que por causa de las heridas recibidas en ella (ó ellas) se halla imposibilitado para todo trabajo corporal,

A V. E. suplica se digne concederle la plaza de ..., *con lo cual podrá atender á sus necesidades* y á las de su familia (si la tuviere) y seguir sirviendo á su patria. Es gracia que espera de la bondad de V. E., cuya vida guarde Dios muchos años. X... á tantos de tal mes y año.

Firma.

PETICION DE AUDIENCIA

Excmo. Sr. Ministro de...

Don F. de T., habitante en ..., calle ..., núm. ..., desea recibir de la benignidad de V. E. la gracia de una audiencia brevísima. Dios guarde á V. E. muchos años. X... á tantos de tal mes y año.

Firma.

RECLAMACION DE PAGO DE PENSIÓN

Excmo. Sr. Ministro de Hacienda.

Don F. de T. (circunstancias personales, domicilio, etc.)

A V. E. expone: Que ha dejado de percibir las tres últimas mensualidades de la pensión que disfruta por Decreto de (aquí la fecha), ignorando la causa, y que espera de la justificación de V. E. que le reintegre en el goce de tan sagrado derecho. Dios guarde á V. E., etc. Fecha y firma.

PETICION DE PLAZA EN UN COLEGIO

Excmo. Sr. Ministro de Fomento.

Doña F. de T., habitante en ..., viuda del capitán del Regimiento infantería de ..., con cuatro hijos, el mayor de doce años,

A V. E. suplica se digne conceder ingreso á éste en uno de los Colegios destinados á huérfanos de militares, por no bastar su viudedad á la exponente para atender á esta necesidad de educación de su desgraciado primogénito. Gracia que espera, etc. Fecha y firma.

PETICION DE PERMISO PARA COMUNICAR CON UN PRESO

Excmo. Sr. Ministro de Gracia y Justicia.

F. de T., residente en ..., etc., esposa de M. de C., empleado en la Compañía de ..., preso desde el día 10 de este mes, y con quien no me ha sido permitido comunicar desde entonces, ni hacerle llegar las ropas y demás efectos de mayor necesidad, á pesar de no hallarse incomunicado legalmente,

A V. E. suplica tenga á bien dar órdenes para que me sea permitida tan lícita comunicación, en los términos de reglamento. Dios guarde á V. E., etc. Fecha y firma.

PETICION DE PASAJE GRATUITO EN BUQUE DEL ESTADO

Excmo. Sr. Ministro de Marina.

F. de T., residente en ..., etc.

A V. E. respetuosamente expone:

Que habiendo pedido y obtenido una concesión de terreno en la isla de Mindanao, y urgiéndome la traslación, á fin de evitar que la estación de las lluvias me haga perder un tiempo precioso para sentar allí las bases de mi instalación y la de mi numerosa familia; careciendo yo de medios para trasladarnos oportunamente por nuestra cuenta,

Suplico á V. E. se sirva disponer se me reciba á bordo del primer buque-correo que haga la travesía á Filipinas, igualmente que á mi mujer y mis cinco hijos, todos mayores de trece años y que me han de ayudar en mis trabajos agrícolas. Es gracia, etc. Fecha y firma.

PETICION PARA ESTABLECER UNA FÁBRICA

Excmo. Sr. Ministro de la Gobernación.

Don F. de T., habitante en ..., etc.

A V. E. con el debido respeto expone: Que con fecha ... pedí á la Corporación Municipal correspondiente la licencia necesaria para la apertura de la fábrica de ..., que he construido en ...; y que, como me fuese negada, acudí en alzada al Excmo. Sr. Gobernador civil de la provincia, que confirmó la resolución del Ayuntamiento, con el inmenso perjuicio consiguiente para mis respetables intereses personales y para los, todavía *más importantes*, de la población y de la riqueza pública. En esta virtud, y esperando que V. E. salve de injusta ruina á un hombre trabajador y protector de trabajadores, á *la vez que por consideración á lo que demandan los intereses generales,*

Suplico á V. E., con todo encarecimiento, que se digne enterarse con minuciosidad de las circunstancias de *mi desdichada fábrica, y resolver sobre el* triste caso con todo el alto espíritu de justicia que aguardo de V. E., cuya vida guarde Dios, etc. Fecha y firma.

PETICION PARA RETENER EL SUELDO DE UN MILITAR

Excmo. Sr. Ministro de la Guerra.

Don F. de T., habitante en..., etc.

A V. E. expone: Que Don M. de C., capitán del Regimiento caballería de ..., de guarnición en ..., le es en deber la suma de

... pesetas desde hace ... años, según consta en los documentos que acompaña, y sin que en tan largo espacio de tiempo le haya sido posible obtener de él ni la menor disminución de la deuda; por todo lo cual,

Suplica á V. E. se digne disponer la retención de la paga de dicho señor capitán, en la medida legal, hasta la extinción completa de tan sagrado débito. Gracia que el exponente espera recibir de V. E., cuya vida, etc. Fecha y firma.

También se elevan solicitudes á los Gobernadores civiles, Alcaldes y demás autoridades de todo género, sin que sea dable consignar aquí los casos particulares y su especial redacción; pero como siempre se habrán de atener ésta y la disposición general del documento á las reglas generales de los modelos citados, sin más variación cardinal que la de los encabezamientos, no hay perjuicio alguno en prescindir de nuevos modelos con tal aplicación.

Nota.—Toda solicitud se pliega en cuatro dobleces, primeramente á la larga y luego sobre sí misma, y se la pone en un sobre de tamaño proporcionado, que se dirigirá á la autoridad de que se trate, sin expresión del nombre de quien la represente en aquel momento. No sobra decir aquí que, cuando, por cualquiera circunstancia, haya que dirigirse á uno de estos personajes personalmente, se deberá elegir el título más culminante, si es que tuviese varios, para añadirle á su nombre, pues consignarlos todos es retahila de mal gusto.

Las solicitudes se entregarán al secretario del personaje directamente ó por intermedio de un tercero, no recurriendo al correo sino en última extremidad.

CASOS PARTICULARES DE SOLICITUDES

A un Soberano.

Encabezamiento.—«A Su Majestad el Emperador de Austria.»

Al frente.—«Señor.»

El texto del documento.—Lo propio que para los Reyes de España, siempre en tercera persona y con el tratamiento consabido de «Vuestra Majestad».

Fórmula final.— Idéntica á la ya expresada para documentos dirigidos á los Reyes de España; pero pudiendo, no obstante, cambiarla en esta otra:

De Vuestra Majestad,
muy afecto y humilde servidor
y súbdito.
Fecha y firma.

Claro es que la palabra *súbdito* queda reservada exclusivamente para emplearla por quienes lo sean.

Este modelo puede servir para dirigirse á Soberanos de todos los países. Tratándose de Presidentes de República, no hay otra variación que la de suprimir el tratamiento, sosteniendo la forma impersonal. Pero como quiera que en los diversos países cambia en cierto modo la forma de la jerarquía y carácter del supremo poder, resultan variaciones en las fórmulas recibidas para dirigirse á quienes lo representan; por lo cual, será bueno conocerlas y emplearlas.

INGLATERRA

«A Su Muy Graciosa Majestad la Reina», ó bien «Muy Graciosa Soberana.»

ALEMANIA

Para encabezar el documento se enumeran los títulos de la manera siguiente:

«A Su Majestad—el Emperador de Alemania y Rey de Prusia—Guillermo II—Berlín»; haciendo un renglón de cada una de las frases separadas por los guiones.

La salutación no pecará nunca por pomposa: «Omnipotente Emperador y Rey, Muy gracioso Emperador, Rey y Señor».

En el contexto del documento.—«Vuestra Imperial y Real Majestad, Vuestra omnipotencia.»

A una Soberana.

Se la llama sencillamente «Señora», y en el contexto del documento «Vuestra Majestad» y la forma impersonal. Las fórmulas de salutación y dirección, las mismas que al Soberano.

A los Príncipes Reales.

Esto es ya más complicado, porque los tales Príncipes son hijos, hermanos ó tíos del Soberano, pero quizá poseedores de un Estado; el cual, aunque no pase de Gran Ducado ó Principado, puede dar soberanía y especial tratamiento.

Encabezamiento.—A Su Alteza Real (ó S. A. R.) el Príncipe de Gales (ú otro cualquiera).

Al frente.—«Serenísimo Señor.»

Fórmula final.—«Soy de Vuestra Alteza Real, con el más profundo respeto, muy sumiso y afecto servidor.»

Pero si el Príncipe fuere español, se empleará la fórmula: «Dios guarde la importante (ó preciosa) vida de V. A. R. por muchos años».

En la misma forma se hablará á las Princesas ó Infantas, sin más variación que la naturalísima de «Señora» por «Señor».

A los Grandes Duques, Duques y Príncipes ó Infantes no reales y á sus mujeres.

Encabezamiento.— Aquí el título de Alteza Real se cambia en el de Alteza Serenísima. Y así se dirá: «A Su Alteza Serenísima el Infante Don ...», ó bien: «A S. A. S. el Príncipe de ...».

Salutación.—«Señor» ó «Alteza», si se prefiere, y sobre todo si se trata de Príncipes extranjeros.

Fórmula final.—Igual que la dedicada á Príncipes Reales; sólo que reemplazando la frase «Alteza Real» por la de «Alteza Serenísima».

En Inglaterra, Alemania y Austria, do de, como en España, gozan de título personal las Princesas Reales, cuando acontece que éstas se casan con un hombre de menor jerarquía no por eso pierden el derecho á recibir el tratamiento correspondiente á su título personal.

Excepto en Francia y Suiza, los Ministros llevan anejo el título de Excelencia.

Al Papa.

Encabezamiento.—«Santísimo Padre».

Texto.—Se hablará en tercera persona y se empleará el tratamiento de «Su Santidad».

Fórmula final.—«Dios guarde la preciosa vida de S. S. muchos años, para bien de la cristiandad»; ó bien: «Queda de Vuestra Santidad, hijo devotísimo».

Los Cardenales reciben el tratamiento de Eminencia, y los reverendos Arzobispos y Obispos el de Excelencia.

En Francia tienen los Arzobispos y Obispos el tratamiento de Grandeza, en Inglaterra son llamados Reverendísimos y en Alemania Veneradísimos.

Cartas entre militares.

Están sujetas á cierta reglamentación, lo mismo las comunicaciones oficiales que las cartas particulares dirigidas á un superior.

I. Comunicaciones oficiales.—Se escriben en papel del llamado de *oficio*, y, á ser posible, no deben pasar de la primera cara. Se dobla el papel á todo lo largo por medio, y sólo se escribe en el lado derecho del doblez, dejando el izquierdo para las notas ó resoluciones oficiales que el documento exija. Se entra en materia sin ningún encabezamiento; se concluye con la fórmula de «Dios guarde á Ud. (ó el tratamiento correspondiente) muchos años», y, después de la fecha y firma, se consigna el cargo ó empleo del remitente, si es que no se hizo al principio, y luego, en un renglon escrito cerca del borde inferior del papel y á todo lo ancho de la plana, inclusa por consiguiente la margen de su mitad izquierda, se escribe el nombre y cargo oficial de la persona á quien se dirige el documento, sin omitir el tratamiento que la corresponda. Por ejemplo:

4.º CUERPO DE EJÉRCITO
PRIMERA DIVISIÓN

Excmo. Sr.:

Necesitando poner en orden los intereses de mi familia, como consecuencia del fallecimiento de mi señor padre, espero se digne concederme al efecto una licencia de treinta días. Dios guarde á V. E. muchos años. Fecha y firma, y á renglón seguido el destino ó la graduación y regimiento en que sirve el comunicante.

Excmo. Sr. Comandante general del 4.º Cuerpo de Ejército.

Al dirigirse á un jefe, la frase admitida es la de: «Tengo el honor de participar á Ud. (ó el tratamiento oficial correspondiente)»... ó bien: «de remitirle el informe que se ha servido pedirme acerca de...» etc. En el caso de que este supuesto informe, por ejemplo, se hubiese pedido por favor, cabe referirse á él diciendo sencillamente: «Conforme á sus deseos, tengo el gusto de hacer saber á Ud. (ó el tratamiento correspondiente) que...»

En la *dirección* del documento no se pondrá el nombre de la persona á quien se remite, sino el cargo que desempeña, cuando se trata de funciones del puro servicio; mas no así en los casos en que el acto tenga algún carácter de confianza ó preferencia personal del jefe, en los cuales sería desatento no corresponderle haciendo mérito de su persona, además de consignar sus títulos oficiales.

II. Cartas particulares.—A un superior:

Formulario.— Mi estimable ó respetable capitán, comandante, coronel ó general.

Soy de Ud. con todo respeto, ó con el respeto debido, afectísimo servidor q. b. s. m.—De Ud. (ó el tratamiento correspondiente) respetuoso subordinado, que besa su mano.

A iguales ó inferiores:

Mi apreciable, estimado ó querido (aquí el grado)...

O bien:

Mi apreciable, estimado ó querido compañero.

Reciba Ud. la expresión de la simpatía, aprecio ó amistad de su atento ó su afectísimo servidor ó amigo, q. b. s. m.

A los funcionarios civiles se escribe bajo fórmulas idénticas, salvo el sustituir la palabra *subordinado* por la de *servidor*.

Esquelas de participación é invitación.

Trátase aquí de las esquelas ó tarjetas impresas que se dirigen á los parientes ó amigos en circunstancias determinadas, tales como nacimientos, bodas, comidas, conciertos, bailes, defunciones, etcétera.

NACIMIENTO

Estas esquelas se envían dentro de los quince días siguientes al del natalicio del niño, y se redactan de dos modos: á nombre de los padres, que es el usado y natural, ó del mismo recién nacido, según la usanza americana recientemente importada á Europa. He aquí los modelos corrientes de ambas formas:

Los señores de Tal, ó Don F. de T. y señora, tienen la satisfacción de participar á Ud... el nacimiento de un hijo, á quien han puesto el nombre de ...

(Aquí la fecha.)

Antiguamente se añadía la fórmula: «La madre y el niño (ó niña) siguen bien». Pero hoy ya no se usa.

En febrero de 1893 apareció en nuestro continente la primera esquela dedicada á implantar en él la costumbre americana antedicha.

¡Buenos días!
Ya estoy aquí, en la calle de ..., núm. ..., cuarto ... Me llamo... Peso cuatro kilógramos. Tendré sumo gusto en conoceros. Lunes, tantos de tal mes y año.
¡Buenos días! ¡Buenos días!

Esta singularidad de hacer hablar á un sér que carece de conciencia, se parece un tanto á la de fingir que un difunto participa su propia muerte á los amigos. En el fondo de ambos casos hay análoga extravagancia. Ello es, de todos modos, que sobre el apuntado modelo de excentricidad se han ideado las variaciones que el gusto de cada excéntrico ha tenido á bien. Por ejemplo:

He elegido un precioso domingo para hacer mi entrada en el mundo y dirigir á Ud., con mi primera sonrisa, mi primer beso.

Fecha y firma.

Pido á Ud. permiso para anunciarle que he nacido, y que este suceso ha tenido lugar el día tantos de tal mes. Peso ya seis kilos y sólo deseo continuar.

Fecha y firma.

Todas estas esquelas se imprimen en papel de cartas muy pequeño ó en un tarjetón de más ó menos lujo, generalmente blanco; si bien se prefiere á veces el color azul cuando se trata del nacimiento de un niño, y el rosa al tratarse de una niña. También se suelen adornar las esquelas con dibujos simbólicos: como juguetes, divisas, amorcillos al rededor de una cuna, un niño de teta llevado por una cigüeña ó un águila en su pico, etc.

La tarjeta fotográfica del recién nacido, cuando se aguarda á que éste tenga dos ó tres meses, resulta una invención no poco extraña, que se practicó por primera vez cuando el nacimiento del príncipe Carol de Rumanía. El retrato representaba al regio infante en un nido tejido de yerbas y asomando la cabeza por un huevo roto, al modo de un pollito. Se hizo este retrato con destino á la reina de Rumanía, que aun no conocía á su sobrinito.

También se une á la tarjeta de participación de los padres, por medio de un lazo azul ó rosa, otra tarjetita con el nombre del recién nacido y la fecha y lugar de su nacimiento: lo cual es ya gran atenuación del sistema *autobiográfico* anterior.

CASAMIENTO

Hay que distinguir la esquela ó billete de convite á la ceremonia religiosa ó civil, pues, en algún raro caso no tiene la boda sino este último carácter, y entonces hay que citar para ante el Juzgado municipal correspondiente. Esta clase de invitaciones son muy distintas de la participación del casamiento, que en Francia se hace dentro de los quince días siguientes á él, pero que en España se acostumbra dejar pasar un par de meses. Estas esquelas se redactan hoy día por triplicado, ó sea en nombre de los padres ó encargados de los contrayentes, y de éstos bajo las fórmulas de «participan á Ud. (ó el tratamiento debido) el efectuado enlace de su hija (ó hijo) F... con el Sr. D... (ó la señorita D.ª...)» y «participan á Ud. (ó el tratamiento correspondiente) su efectuado enlace y le ofrecen su nueva casa en la calle de ... núm. ... cuarto ...» (Aquí la fecha.)

Las familias modestas incluyen el triple texto en una cartulina bristol ó papel apropiado, doblados de modo que resulten tres carillas, una para cada participación, dejando la del centro para los novios. Pero cuando esto se hace lujosamente, se dedica á cada una de ellas una esquela ó tarjeta por separado, aunque reunidas dentro de un mismo sobre. Sólo en casos muy excepcionales se tolera que se haga constar la profesión del novio ó de alguno de los padres ó de ambos.

Las invitaciones á la ceremonia de la boda van acompañadas de la siguiente fórmula, poco más ó menos:

Ruegan á Ud. (ó el título correspondiente) se digne asistir al acto de la bendición nupcial (ó de la boda ó casamiento), que tendrá lugar en la iglesia de ... á las ... en punto de la ... del día ... de ... de 1897.

Por último, hay ocasiones en que á esta invitación sigue otra especial para el refresco, chocolate, almuerzo ó cena consiguiente; pero en España se da por sobrentendida ésta al recibir la primera, y puede excusarse, á no ser que se trate de personas de muchísimo cumplido. En este caso, su redacción puede ser así:

Los señores de ... tendrán el gusto de recibir á sus parientes y amigos en su casa, calle de ..., núm. ..., á continuación de la ceremonia.

BANQUETE, BAILE, ETC.

Las invitaciones á una comida ó baile se imprimen en cartulina bristol blanca, y deberán enviarse con un mes, tres semanas ú ocho días, por lo menos, de anticipación. Se dirá:

Don F. de T. y señora (ó los señores de ...) ruegan al Sr. D. ... (ó al Sr. D. ... y señora) les dé el gusto (ó les haga el honor) de comer con ellos el ... (con designación del día de la semana y del mes) del presente (ó próximo) mes de ... á las ocho de la noche.

Se suplica contestación.

Bien se comprende el objeto de esta última súplica.

Para un baile:

Don F. de T. y señora (ó los señores de ...) ruegan al Sr. D. ... (ó al Sr. D. ..., señora é hija ó hijas) se sirva (ó sirvan) pasar con ellos la velada de la noche del próximo día.

Se bailará.

O bien:

Habrá música.

O:

Se representará.

FALLECIMIENTOS

Las esquelas de defunción pueden ser para invitar al entierro, que es lo habitual, ó para comunicar sencillamente el fallecimiento. Unas y otras, lo mismo que los sobres en que se cierran, llevarán filete negro. Su redacción es bien conocida:

Don F. de T. (aquí sus títulos) ha fallecido el día ... de ..., después de recibir los Santos Sacramentos (si el difunto pertenece á la comunión católica).

Su desconsolada viuda Doña ..., sus hijos D... y D..., hermanos, hermanos políticos, sobrinos y demás parientes, ruegan á sus numerosos amigos se sirvan asistir á la conducción del cadáver, que tendrá lugar el día ... del actual, á las ... de la ..., desde la casa mortuoria (ó desde donde sea) calle de ..., núm. ..., al Cementerio de ..., en lo que recibirán especial favor.

El duelo se despide en el Cementerio.

La fórmula «Se suplica el coche» es de mal gusto y desaparece por momentos. A menudo se añade: «Por expresa disposición del finado no se reparten esquelas». Otras veces, y por varias razones, entre ellas el haber muerto fuera de la localidad, se redacta la esquela de la siguiente manera:

Don ... (aquí los títulos) ha fallecido en ... (aquí el punto).

Su desconsolada viuda, etc., etc., participan á Ud. tan dolorosa pérdida y esperan tenga Ud. presente al finado en sus oraciones.

De la edad de la persona fallecida sólo se hace mención cuando se trata de niños ó de ancianos muy avanzados. En el primer caso, la redacción de las papeletas ó esquelas de defunción es al tenor siguiente:

El niño F. de T... ha subido al cielo á tal hora de tal día, á los ... (meses ó años) de edad.

Sus afligidos padres los Sres. Don ... y Doña ..., sus abuelos paternos, Don... y Doña ..., y maternos, Don ... y Doña ..., hermanos, tíos, primos y demás parientes, ruegan á Ud. se sirva asistir á la conducción del cadáver, etc.

O bien:

El niño..., etc.

Sus afligidos padres ..., etc., tienen el gran dolor de comunicar á Ud. tan triste pérdida.

Redacción de sobres de cartas.

Cada día está más en desuso el consignar en los sobres la profesión ó títulos de la persona á quien se dirige la carta; pero hay ocasiones en que esto será siempre indispensable, por ejemplo:

Al Sr. Valverde,
Médico.
Barcarrota.

Por modesta que sea la población, no suele bastar el apellido, y más cuando sólo se conoce el paterno, y éste no es muy característico, para determinar con claridad la persona á quien se dirige una carta; en cuyo caso, puede suplir al nombre y apellido ignorado la indicación del cargo, profesión ú oficio que desempeña. En la duda de si hay ó no en la localidad algún otro individuo del mismo apellido que el de que se trata, será prudente esa indicación profesional. Pero si se escribe á D. José Echegaray, por ejemplo, no será preciso añadir que es autor dramático y académico; sobre todo si se hacen constar las señas de su casa, pues se le ofendería suponiéndole capaz de holgarse con recibir esas calificaciones.

Nunca se escribirán con anticipación los sobres para varias cartas, pues cabe así equivocar la colocación de ellas y sufrir las consecuencias.

ARQUITECTURA DOMÉSTICA

LOS ALREDEDORES DE UNA CASA DE CAMPO

Vamos á dar el trazado para construir á poca costa corral, palomar, conejera, perrera, una cuadrita y cochera.

El corral.

El corral es un espacio cercado, cuya extensión mínima se calculará en 4 metros cuadrados por cada ave que haya de ocuparle. De este modo, un corral de 10 metros por 5 sólo deberá contener una docena de ellas. El recinto comprenderá: 1.º, algunos árboles y arbustos para dar sombra; 2.º, un cuadro de yerba para pastos; 3.º, un montón de arena, mejor que ceniza, para que las gallinas puedan escarbar y limpiarse de toda miseria; 4.º, un estanque bebedero, que pueda también servir para solaz de patos y gansos, grande como de unos 5 metros cuadrados.

La cerca debe tener á lo menos 2 metros de alta, y se puede alzar sin necesidad de operarios, valiéndose de una alambrera galvanizada, sostenida por pies derechos y cordones de alambre de igual clase, con pinchos cuando se haya de encerrar allí ganado, y puestos tirantes con tensores comunes de hierro. Los postes, distanciados de 2 á 6 ú 8 metros, según su calidad, pueden ser (figura 2) de madera, piedra ó hierro; y decimos de piedra, porque en algunas regiones, sobre todo en Galicia, hay gran costumbre y habilidad para *rajar* en las canteras de granito estos postes, allí usadísimos para los emparrados, que en ninguna parte faltan, sobre todo en las provincias de Pontevedra y Orense. Las puertas se hacen, mediante un marco de madera de 0m,80 de ancho, con un travesaño en el centro y alambrera en los cuadros, cerrándola con una taravilla de madera ó picaporte de hierro. La alambrera, de 2 metros de alta, según se ha dicho, puede ser de alambre galvanizado de 12 milímetros, con malla de 40 á 41, que cuesta á 94 ó 95 céntimos metro en las fábricas. Los alambres galvanizados del número 16, de 27 milímetros de grueso, cuestan á 35 pesetas los 100 kilos, correspondiendo 22 metros de alambre á cada kilo. El precio de los tensores de hierro (figuras 3 y 4) es de 10 céntimos la pieza, todo en fábrica, bastando dos tensores para cada línea de alambre. La llave para todos los tensores cuesta 35 céntimos. Los clavillos de acero para asegurar la alambrera en los postes (que si fueran de piedra exigirían espigones grandes, agujero á cincel y emplomadura), se compran á 90 céntimos el kilo, entrando 800 de ellos en cada uno de éstos.

Para una corraliza de 10 metros de larga por 5 de ancha, cerrada por sus cuatro costados, se necesitarán:

30 metros de alambrera, á 95 cént. .	28,50 ptas.
120 metros de alambre, ó sea 6 kilos, á 35 céntimos.	2,10 —
16 postes de pino de 2m,50, á 1,60 ptas.	25,60 —
Clavillos de acero.	0,90 —
8 tensores y una llave.	1,00 —
Total.	58,10 ptas.

El cercado se puede hacer también con postes de hierro (fig. 2) provistos de tensores, y que no necesitan emplomadura ni otro medio de sujeción que aquéllos y los rebajos adecuados para alambres y alambrera. Los 30 metros de cercado saldrán así por 150 pesetas; sin contar la colocación, que se puede hacer el dueño por sí mismo, ó con ayuda de un jornalero inteligente, en dos días. El *mobiliario* constará de:

Los **comederos**, puestos en el suelo, abrigados de la lluvia y del sol, bajo el arbolado, ó mejor debajo del gallinero. Para los pollitos alimentados con pastas amasadas se emplearán dornajos ó artesillas de madera (fig. 5), dispuestas en forma de V (fig. 6). Los comederos serán de zinc, madera, etc. Los más prácticos se componen (fig. 7) de una caja (*t*) en forma de pirámide truncada, invertida, uno de cuyos lados está abierto y articulado con bisagra, de modo que se pueda levantar y echar el grano. Una ó más tolvas pequeñas con puerta de corredera, situadas bajo dicha bóveda, permiten ordenar automáticamente el descenso del grano al comedero propiamente dicho, que es una especie de bacía (*a*) proporcionada á la salida del techo. Cuando hay muchas aves se ponen *comederos alacenas* (fig. 8), que son dobles y se componen de una serie de cajones para granos (*a*) parecidos á los representados en el corte de la figura 8. La parte inferior (*b*) del comedero, y las casillas de uno y otro lado, están resguardadas por un tabloncillo vertical en el que se abren unas ventanillas (*c*) á trechos de 15 á 20 centímetros si se trata de gallinas y de 7 á 10 para las palomas. Los animales pican en las casillas (*b*), y así no desparraman el grano.

Bebederos.—Hállanse en los comercios bebederos de todas formas, y de cristal, barro, palastro, zinc, etc.

Los bebederos preferibles son los de barro ó cemento, únicos que conservan fresca el agua (figuras 9, 10 y 11).

Gallinero.—El que adoptamos para una ó dos docenas de gallinas es una cabaña, alzada un metro sobre el suelo y colocada sobre cuatro postes en el sitio más seco del corral, enarenado por añadidura.

Debajo de él se guarecen los animales cuando llueve (fig. 12), y allí es donde se ponen los comederos y bebederos. Las gallinas suben á él por una escalerilla que va á parar á una plataforma, á cuyo lado derecho hay una trampa de corredera de 20 centímetros de ancha por 25 de alta, que se sostiene abierta por medio de un gancho *c*, y que está situada en la parte inferior de una puerta, suficiente para que entre en el gallinero la persona que ha de limpiarlo y demás; puerta que deberá tener cerradura ó candado. En lo alto de las paredes de la cabaña habrá otras ventanillas con alambrera, para que no falte corriente de aire constante. Por la noche debe cerrarse herméticamente el gallinero, salvas las ventanillas con alambrera, que no tienen ni deben tener otro cierre, pues hay que mantenerle defendido de ratas, comadrejas y demás. En Galicia se completa esta defensa, con aplicación á los hórreos en que se guarda la cosecha—colocados también sobre pilarotes, sólo que de piedra, como lo suele ser toda la gran caja de esta clase de caudales,—coronando cada pilar con un tablero, generalmente de piedra, también de forma circular y de cerca de un metro de diámetro, sobre el que se colocan las cabezas de los largueros del marco inferior de la caja, inacce-

sible así por entero á toda clase de animales, incapacitados de andar por el plano horizontal inferior de las grandes rodajas de piedra descritas, en que terminan los pilarotes, y que pueden aplicarse con igual éxito al modelo de gallinero de que se trata, tan parecido al de los dichos hórreos.

Es indispensable que se limpie el gallinero dos veces por semana y se le blanquee con cal una vez al año; *no contentándose con barrer la habitación,* sino que también limpiando y lavando los nidos, los palos dormitorios, comederos, bebederos, etc., *con gran frecuencia.* La paja de los nidos ó ponederos se renovará asimismo, y el suelo se cubrirá con serrín, arena, etc.

Claro es que el grandor de esta cabaña dependerá del número de aves que haya de contener.

Dimensiones para doce gallinas: $1^{m},60$ de fachada por 1 á $1^{m},20$ de fondo, y $1^{m},50$ de alto á contar desde los postes hasta la traviesa del alero. Para veinticuatro gallinas, $1^{m},60 \times 1^{m},50$.

Los palos del gallinero.—Se hace cuenta *de 20 á 25 centímetros por gallina y de 8 á 10 de* éstas por metro cuadrado de terreno.

Estos palos no deben ser redondos, sino cuadrados ó triangulares, para que se agarren bien los animales, y de 4 á 5 centímetros de ancho; si se ponen en forma de percha, deberá mediar entre uno y otro barrote un espacio de 40 á 50 centímetros, cuidando de clavarlos en las paredes por medio de listones, que es lo mejor (fig. 12, P).

Esta clase de palos se pondrán en línea, porque así se evitan las riñas mejor que poniéndolos escalonados.

Los **nidos ó ponederos** (fig. 12, *n*) son cajo*nes un tanto embudados, ó canastos de mimbre de* 35 á 40 centímetros de lado y 25 de alto, con una ventanilla ó hueco para que entre y salga la gallina, y en los que se coloca algo de paja.

Se pueden disponer en tres ó cuatro filas, unos sobre otros, teniendo cada uno de ellos una plataforma de madera, á la que se pueden subir fácilmente las gallinas mediante unos barrotes oportunamente fijados en las paredes (*b*).

La primera fila de nidos ha de tener el fondo á 10 centímetros del suelo. A la derecha de cada uno de ellos se abrirá una puertecilla (*a*) que deje sacar los huevos.

El gallinero representado por la figura 12 pue*de construirse de madera y ladrillo hueco,* el suelo inclusive, cogido con mortero de cal hidráulica, y revestidas con él también sus paredes por dentro y fuera. Los postes, de un metro de altura, se afianzarán sobre basas de piedra cimentadas con argamasa de cal y canto. El techo se hará con tabla de ripia y teja. El coste total vendrá á ser de 100 pesetas. Construído con escombro en vez de ladrillo hueco, se reducirá el precio á unas 65 ó 70 pesetas. Y por último, todo él de tableros de pino forrados por fuera de cartón embetunado, incluso el techo, con postes de 12 centímetros en cuadro colocados sobre basas de piedra, con la armadura *del tejadillo de viguetas de 7 centímetros en cua*dro, costará 45 ó 50 pesetas, contando la mano de obra.

Animales acuáticos.—El local para ellos se construirá como el gallinero (fig. 13), pero sin palos para dormir y levantado del suelo no más que 20 centímetros. De modo que se puede situar esta cabaña bajo el gallinero mismo; en cuyo caso se dará á la plataforma de este gallinero una salida de 80 centímetros próximamente, con el fin de que sirva de abrigo á las gallinas en los días de mal tiempo (fig. 14).

Se colocan en él 6 patos ó 4 gansos por metro *cuadrado, y puede llevar nidos iguales á los de las* gallinas, sólo que sin techo, y dándoles 45 centímetros de costado cuando se trata de gansos.

Delante de cada una de estas cabañas se pondrá un plano inclinado con listones, que haga las veces de escalera.

El palomar.

Para un número reducido de palomas basta con los *palomares volantes ó portátiles* de madera, con 4 ó 6 casillas cada uno, para otros tantos pares, y su ventanilla y plataforma correspondientes (fig. 15).

El palomar *á la italiana, capaz para dos pares, es* también de madera, y se coloca en lo alto de una pértiga de 3 á 4 metros de elevación (fig. 16), que *así se puede poner sobre un tejado como sobre el* gallinero mismo (fig. 17). Si se quieren criar más palomas en cualquiera parte, se harán casillas (figura 18, *a*) cuadradas, de 25 á 35 centímetros de lado por 30 de altura, que podrán ser de madera y móviles, para limpiarlas con facilidad, ó de ladrillo. Estas casillas se ponen á lo largo de las paredes de una habitación; y si son de madera, se las coloca sobre tableros superpuestos y bastante anchos, para que delante de las casillas quede un paseo de 30 *centímetros de ancho (fig. 18, b).*

La entrada de las palomas se efectúa por una ó más aberturas (fig. 17, *o*), con trampilla de corredera y á 3 *metros* del suelo. *Nunca* se pondrán los comederos y bebederos dentro del palomar.

En cuanto á la pajarera (fig. 19), se construye contra una pared un recinto de tabla muy delgada, cubierto por dentro y fuera de cartón embetunado y capaz para 16 pares; bastando, al efecto, $1^{m},50$ de ancho por $2^{m},50$ de alto, inclusa la viga del *alero, y con* $0^{m},60$ *de salida, contando el paseo ex*terior.

Los compartimientos se disponen según indican *las figuras 18 y 19, y por debajo de la primera* fila, á 60 centímetros del suelo, se ponen los comederos y bebederos.

Por delante de este departamento, y á todo lo largo de él, se establece una pajarera de 2 metros de saliente por otros 2 de alta, construída con alambrera galvanizada y alambres gordos ó cordones de acero, á elegir, estirados por medio de tensores, y sostenido todo por pilarotes de madera ó de hierro; sólo que se cubre con la misma tela *metálica de hilo de á 10 milímetros y mallas de á* 25, que cuesta á 2,40 pesetas el metro en longitud por 2 de altura. En uno de los costados de la pajarera se pone una puerta de $0^{m},70$ de ancha por $1^{m},80$ de alta.

El vivar ó conejera.

Es la cabaña de madera destinada á la cría de conejos. Si éstos son pocos, cabe emplear barriles superpuestos horizontalmente con la boca hacia abajo, sobre calzos de madera (fig. 20).

El fondo de los toneles se pone al frente, y se abre en él una ventanilla de 30 centímetros de ancha por 50 *de alta,* que se cierra con una portezuela de alambrera. Para facilitar la limpieza, se colocan sobre los toneles unos travesaños que sostienen unas tablas agujereadas de quita y pon.

Pero dan mejores resultados las cabañas con pradera, hechas con tabla de pino de 27 ó 28 milímetros de gruesas, formando una reunión de casillas de 70 *centímetros de anchas* y altas por un

metro de fondo, alzadas las más inferiores sobre pedales á 20 centímetros del suelo.

La fachada ó cara de estas cabañas se cierra con alambrera galvanizada, y á la derecha de cada cajón ó casilla se coloca una puerta con la alambrera correspondiente, cubriéndose el todo con una techumbre de madera de una sola caída, cubierta de cartón embetunado (fig. 21) ó de zinc. Si la cabaña está ya bajo techado, su techumbre no pasará de un bastidor de alambrera con bisagras, que se alzará á favor de una cuerda con garrucha, en tanto que se hace la limpieza y se distribuye el alimento. Cada casilla tiene el piso de alambrera, para que los excrementos caigan sobre otro piso de zinc muy pendiente, que echa toda la basura á un pasillo ó receptáculo situado tras la cabaña.

Estas casillas son más perfectas dividiéndolas en dos departamentos: uno posterior, oscuro (*c*), donde descansa el animal, y que comunica por una abertura con la pieza anterior, que es la más grande y con fachada de alambrera, por donde entra la luz, y en donde está la alacena de hoja de lata ó madera, con casillas distanciadas 4 ó 5 centímetros (figs. 22 y 23), y el cuezo ó artesilla que ha de recibir los alimentos, los cuales no puede el conejo alcanzar sin meter la cabeza por los agujeros de la alacena, que evitan el desperdiciar la comida.

Una cabaña capaz para contener de 12 á 20 conejos en 7 metros de longitud, 1 de profundidad y 0m,70 de altura bajo techado, y toda de tabla de á 27 ó 28 milímetros, con los pisos dichos, incluso el forrado de zinc, tabiques de corredera, fachada de alambrera galvanizada con malla de 25 milímetros (0m,65 de alta, á 45 céntimos el metro), y techo forrado de cartón embetunado, vendrá á costar unas 65 pesetas.

La pradera para esta cabaña podrá ser de 7 metros de larga por 2 de fondo: estará cercada con alambrera galvanizada de mallas de 34 milímetros y de 1m,20 de altura (enterrados 20 centímetros, á razón de 58 céntimos el metro), con tres alambres tensos apoyados en postes de madera ó hierro de 1m,50 de altos, pero enterrados casi unos 50 centímetros (ó sea una cerca de un metro de altura), costará unas 15 pesetas, inclusa la puerta, que se deberá dejar arreglada á los modelos antes expresados.

Si se quiere proceder más en grande, pueden construirse las conejeras en una pradera mayor, según la figura 24, pero siempre en seco y expuestas al saliente ó al Mediodía.

La perrera.

Evítese la exposición de las perreras al viento Norte y procúrese que estén en piso seco. Las casetas ó garitas más sencillas son las de madera de un metro de altas por 90 centímetros de longitud y 60 de anchura, con alero. En el frente de ellas hay una abertura con resalte inferior, para retener la cama de paja. Estas garitas pueden descansar sobre postes de 30 centímetros de altura, y el piso de ellas debe sobresalir formando una plataforma (*p*) que caiga en plano inclinado (figura 26, *a*). Esta garita es suficiente para un perro guardián. Un barril desfondado, puesto sobre tarugos de madera, sirve también de perrera baratísima (fig. 25). Frente á la boca del tonel se clava hasta un metro en la tierra una estaca de metro y medio, coronada por una vilorta de hierro, de la que cuelga una cadena para sujetar al perro.

Cuando se trata de albergar á varios perros de caza, se construye una cabaña de madera con varios departamentos, y se deja entonces en libertad á los perros dentro de un recinto, que puede ser una alambrera de á 14 con mallas de 40 milímetros, que cuesta á razón de 1,65 peseta el metro cuadrado. La verja de una perrera (fig. 27) de 1m,80 de alta, de varillas de 8 milímetros encorvadas por arriba, cuesta 14 pesetas el metro y se pone sobre un lomo de ladrillo. Así se cierran las perreras hechas de fábrica de albañilería. Pero cabe valerse de un enrejado de alambrera, con barrotes de hierro huecos, á 5,50 pesetas metro de ella de 1m,80 de altura. Además, una tina ó cuezo para la comida (fig. 28).

La cuadra y la cochera.

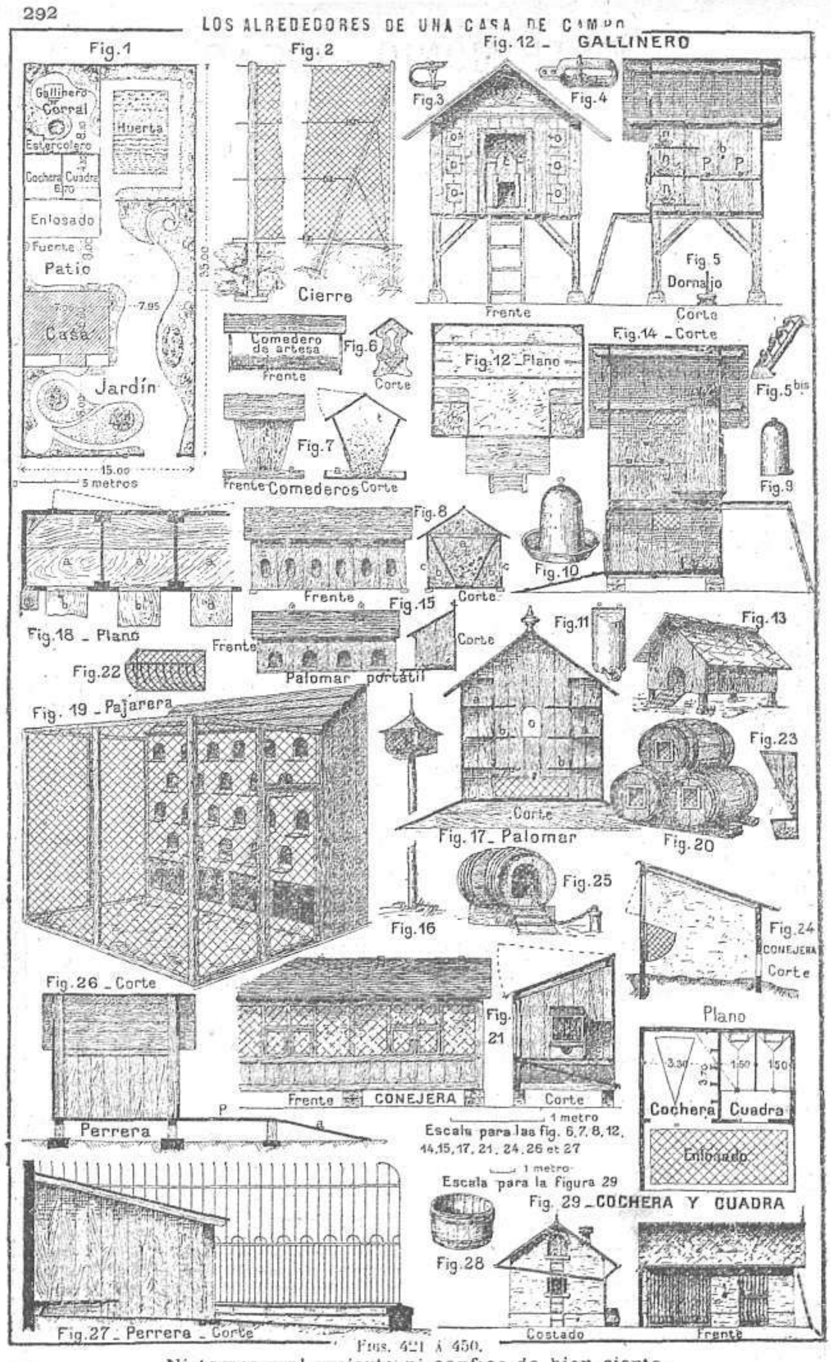
El espacio necesario para un caballo es 1m,50 de ancho por 2m,10 de largo, desde el pesebre al callejón. El local debe no ser húmedo y sí abrigado, con bastante luz y buena ventilación. Las plazas de los caballos se harán de madera y postes de lo mismo. Las paredes se artesonarán con tableros de pino y cuadros de roble ó encina, hasta la altura de 1m,20. El suelo se pavimentará de mosaicos hidráulicos, que son los más económicos y durables; recomendamos los de los *Sres. Orsola, Solá y Comp.ª*, de Barcelona; tendrá una pendiente de un centímetro por metro y contrapendiente en frente, para que las aguas sucias corran á una rejilla que las dé paso á una tubería de barro que irá á parar al estercolero. Es bastante un piso hecho de cal y canto, de 20 centímetros de grueso y cubierto con una capa de portland.

La altura de la cuadra será de 2m,60 á 3. Una vidriera la dará luz y aire, y un tubo de madera con registro, puesto en el techo, servirá para establecer corriente de aire y renovarlo. Las rejillas para el forraje ó el heno serán de madera ó hierro, y su coste no suele pasar de 10 pesetas. Los pesebres pueden ser de madera forrada de zinc en la parte alta ó de fundición (que cuesta 7 pesetas con argolla) y aun de cemento. La puerta de entrada tendrá 1m,10 de ancha por 2 de alta, y se abrirán hacia fuera sus dos hojas.

La cochera, que servirá á la vez de guadarnés, tendrá igual fondo que la cuadra, ó sean 3m,30 por 3m,70. Estará cerrada por una puerta de dos hojas, que también se abrirán hacia fuera. El suelo deberá ser de cemento, lo mismo que toda la delantera de la construcción, para poder lavar coches y limpiar caballos.

Este departamento se construirá de ladrillo hueco de á 17 centímetros de grueso, cogidos con yeso por todos lados (ó de mortero fino, según el caso), descansando sobre cimiento de hormigón, con zócalo de cemento de 60 centímetros, á contar desde lo más bajo del exterior de los muros. El cielo raso se hará de yeso ó mortero basto, y la techumbre cubierta con tejas y pizarras. Las bajadas de agua deberán ser de tubería de zinc. A toda la obra de carpintería se darán dos manos de pintura. La armadura descansará sobre seis pies derechos puestos sobre basas de piedra. El coste total de esta construcción vendrá á ser de 2.000 pesetas; pero también es posible hacerla por unas 1.200, empleando tableros de pino forrados por fuera con cartón embetunado. El arcón de la cebada, avena ó maíz (según los usos), se colocará en la cuadra con una parte del heno, y el resto en el *sobrado ó cámara*, á donde se subirá por una escalera de mano y se entrará por una abertura apropiada, generalmente en punta.

Quien no cuida su caballo merece ir á pie.



Figs. 421 á 450.

Ni temas mal incierto ni confíes de bien cierto.

El matrimonio á través de los tiempos: Las prohibiciones, el amor, las pruebas.—El respeto á la mujer.—Pequeña guía de sociedad: En la iglesia; en la calle; en coche; en la mesa; en reuniones.—Los mandamientos del buen matrimonio.—Los bailes giratorios (grabado).—La Moda femenina en 1896.—El arte de ponerse la corbata en 1897.—Diccionario de Cocina.

EL MATRIMONIO Á TRAVÉS DE LOS TIEMPOS

Poligamia.—Rapto.—Exogamia.—El matrimonio moderno.

Tan lejano cual es el origen de la historia de la humanidad, se ve á la mujer tener que sufrir la ley del más fuerte. A pesar de provechosas reformas, sigue sujeta á tan dura regla.

En el origen, su esclavitud fué efectiva. Estaba cautiva en el antro conyugal ó sujeta por ligaduras junto á sus quehaceres domésticos.

Esta tradición se perpetúa en nuestra época en los harems de Oriente y entre los chinos, que atrofian los pies de sus mujeres desde su niñez para poner trabas á su libertad. Hay quien pretende hallar bajo la forma de los emblemas transformados de esas antiguas trabas, cadenas, pulseras, sortijas, pendientes, toda la costosa joyería con que el esposo moderno adorna el cariño de su compañera.

En tiempo de la poligamia primitiva, hombres iguales en vigor y en audacia entraron en lucha para conquistar á la esposa. La mujer fué la presa del vencedor. Los torneos de la Edad Media nos han transmitido el recuerdo de esas batallas. Esa supremacía del más fuerte todavía está vigente entre ciertas tribus malayas. A puñetazo limpio es como los dos prometidos luchan delante de las familias congregadas, y el vencedor, cualquiera que sea su sexo, conserva el mando en el hogar.

En la época de nuestros primeros padres, los jóvenes deseosos de fundar una familia se llevaban una esposa por medio de la astucia ó de la violencia, en su misma tribu ó en la tribu vecina.

Las tradiciones más remotas nos demuestran la generalidad de esta costumbre, todavía en uso en ciertos pueblos de América.

En Araucania, el novio, secundado por una porción de amigos, coge á la novia entre los brazos de sus compañeros, y á pesar de sus gritos desaforados se la lleva á caballo hasta las cabañas en donde le están reservados los consuelos de su nueva familia.

En las antiguas civilizaciones de la India sucedía otro tanto. Un héroe del *Majabarata* aconseja al novio de su hermana el rapto y la violencia como otros tantos títulos de gloria. Todavía hoy, en algunas regiones de la India, el rapto es un acto del cual todo hombre se glorifica.

En Albania, el prometido, el día de la boda, aprovecha el momento de la separación, en que la esposa llora en los brazos maternos, para hurtar algunos cubiertos de plata que devuelve más tarde. Este simulacro de robo perpetúa el símbolo del rapto.

Entre los montañeses de los Balkanes, el raptor y sus acólitos son acechados en emboscada por los hermanos y parientes de la novia: de aquí provienen sangrientas reyertas, con muertes, á no ser que la desposada no intervenga y declare que consiente de buena gana en seguir al raptor.

Para conjurar las continuas luchas, los hombres de las épocas bárbaras instituyeron una regla, que fué un paso de consideración hacia costumbres más morales. Los matrimonios residieron en el centro de los campamentos. Los jóvenes permanecieron en las extremidades, no dirigiendo jamás la palabra á una muchacha ó mujer de la tribu, bajo pena de expulsión. Unicamente fuera de su campo es donde podían buscar esposa. La *exogamia*, tal es el nombre científico de esta medida disciplinaria, que parece haber tenido fuerza de ley en China, en Tartaria, en la India, en ambas Américas, en Polinesia, y según dicen, también, entre los celtas y pictas, está hoy día en vigor entre los indígenas australianos.

Las prohibiciones.

En la antigüedad, las prohibiciones para el casamiento eran demasiado numerosas y contradictorias para que sea posible formularlas en reglas precisas.

Algunos pueblos proscribían el casamiento entre parientes cercanos; en otros, como los Veddahs de Ceylán y los negros del Darfur, el matrimonio entre hermano y hermana está considerado hoy como legítimo, si no como obligatorio.

Entre los chinos, de costumbres refinadas desde hace siglos, se castigaba al hombre que se casaba con una mujer que llevaba el mismo sobrenombre que él.

No se pueden atribuir las prohibiciones primitivas al cuidado científico de evitar el decaimiento y desmoralización de la raza. Es más justo reconocer el deseo de apartar las causas de disturbios entre los guerreros de un mismo campo ó de adquirir, por medio de alianzas con nuevas familias, un acrecentamiento de subsistencias y de seguridad.

En 1215, el Concilio de Letrán decidió no autorizar los casamientos de parientes, salvo dispensas y excusa legítima, sino entre primos. Tal es la regla establecida por las conveniencias en casi todo el mundo civilizado.

El amor.—Las pruebas.

Es curioso hacer observar que en ningún tiempo el matrimonio ha sido determinado por el amor puro y simplemente. Los hombres primitivos se apoderaban de la mujer por la violencia. Más tarde parece ser que la gravedad del enlace conyugal ha contribuído á relegar cada vez más el amor al segundo término. En todo el Oriente moderno, el prometido solamente puede ver á su prometida después de las ceremonias de la boda. En casi toda Europa se casa la gente sin conocerse á fondo, y un dicho popular pretende que el matrimonio es una lotería.

La mujer y la pera, la que calla es buena.

La experiencia es generalmente de opinión que los casamientos de amor terminan en prontos desengaños, mientras que el matrimonio de conveniencias puede resultar, á la larga, lleno de afecto profundo cuando los esposos tienen caracteres respetables.

Así es que aun hoy día algunos pueblos ponen públicamente á prueba las cualidades de valor y de resistencia con que los prometidos demuestran su aptitud á sobrellevar las futuras penalidades de la vida en común.

En el Brasil, en el Daghestán, en Vancouver, estas pruebas consisten á veces en los más crueles suplicios, y (como si quisieran significar un instinto de selección) acarrean á veces la muerte de los débiles.



La familia primitiva. El rapto. La prueba malaya. Poligamía. La familia moderna.

Figs. 451 á 456.

Las ceremonias.

A partir de las épocas históricas se ve que los casamientos de todas clases, los esponsales, las pruebas impuestas á los futuros, van siempre acompañados de juegos, bailes, diversiones y ritos singulares, que tienen lugar casi siempre en presencia de la tribu congregada al efecto.

El respeto á la mujer.

He aquí, en pocas líneas compendiada, la historia del matrimonio, desde la tosca forma de sus comienzos hasta las formas decentes y respetadas que reviste en la actualidad. Entre esos dos extremos se ha producido un sinnúmero de variaciones más ó menos curiosas, las cuales se refieren todas á las líneas principales que hemos trazado ya.

Si fuera preciso deducir un hecho constante de esa multitud de usos tan lentamente progresivos, se notaría que la suerte de la mujer ha ido mejorando constantemente á través del tiempo bajo el punto de vista de su dignidad y de su seguridad. En su provecho exclusivamente, el instinto conyugal del hombre ha ido caminando del rapto á la fijación de las leyes rigurosas del matrimonio. Excepto entre algunas hordas del Asia y de Africa, la mujer ocupa en todas partes una situación digna en el seno de la familia, y el respeto se inclina ante su misión de esposa fiel y de madre.

También es un hecho reconocido que, en la unión monógama, las cualidades de ternura y de dulzura completan y atemperan el carácter viril.

Sin embargo, las modernas defensoras del derecho de las mujeres reclaman más todavía. Reivindican la completa igualdad en la sociedad conyugal, y la supresión de las prerrogativas políticas y sociales que las leyes humanas reservan todavía para el esposo.

Quien lejos va á casar, ó va engañado ó va á engañar.

PEQUEÑA GUÍA DEL HOMBRE FINO

Del decoro y sus ventajas.

El decoro debe presidir, lo mismo á nuestros más importantes deberes que á nuestros placeres más frívolos. Con relación á estos últimos, es un error el suponer que sólo los usos del mundo inspiran el hábito y el gusto á esas fórmulas modestas y benévolas que constituyen la verdadera urbanidad, porque el decoro es el fruto precioso del conocimiento de sí mismo, del respeto á los derechos ajenos; es el conocimiento de los sacrificios que las relaciones sociales imponen al amor propio, y, en fin, es una imprescindible necesidad de concordia y de afecto.

El decoro, dice M. Amado Martín, es anejo á las costumbres, y forma parte de la moral. Es el arte de la vida, la decencia, el respeto á los demás y á sí mismo. No hay quizá una señal exterior de decoro, ni aun de simple atención, que no tenga como base un principio moral.

Si la urbanidad es necesaria en general, no es menos indispensable particularmente. Rango, fortuna, talento, hermosura, cuanto los hombres aprecian, nada son si no los acompaña la urbanidad. Para inspirar la consideración y el amor, nada hay como esa afabilidad graciosa, esa dignidad dulce, esa elegante sencillez del hombre fino, fiel observador de las reglas del decoro.

En la iglesia.

Si visitáis por curiosidad una iglesia ó cualquier otro edificio semejante, procurad que no sea al tiempo que estén celebrándose los divinos oficios. Deteneos silenciosamente á ver los cuadros, las estatuas y demás adornos que exciten vuestra atención, pero guardaos de imitar á esos imbéciles que ensucian con su oscuro nombre monumentos destinados á vivir en los venideros siglos.

No aguardéis á que los guardianes de los monumentos reclamen la gratificación debida á la complacencia que han tenido en guiaros; ofrecédsela al despediros, dándoles gracias.

A la hora de los oficios, presentaos en la iglesia de modo que la limpieza y la modestia de vuestros vestidos, vuestra discreta postura y vuestro respetuoso recogimiento, anuncien que conocéis lo que se debe á la casa del Señor. Inclinaos al entrar; tomad agua bendita; id en seguida por el camino más corto y sin precipitación al sitio que debáis ocupar, y ocupadlo, si es posible, sin estorbar el paso. Si tomáis silla, no la trasladéis á otra parte lejos. Pagad su precio sin discusión, y al dar limosna no cambiéis moneda, porque el respeto debido á los templos ordena abstenerse de todo lo que se asemeje á los cuidados de una negociación. Si han empezado los oficios, colocaos en la entrada del templo, *á fin de no turbar á los asistentes* con vuestra llegada. El mismo motivo debe obligaros á no salir hasta el fin de cualquier función religiosa, á menos de que motivos muy justificados no os obliguen á ello.

Si acompañáis á una persona á quien debéis respetos, adelantaos para ofrecerla el agua bendita y preparar la silla. Al salir, abridla paso; llevad su libro de oraciones; ofrecedla de nuevo el agua bendita, y sostened la puerta ó la cortina para que pase. Estos dos últimos miramientos deben guardarse también con las personas que se encuentren próximas á la entrada ó salida de la iglesia. Los miramientos con el prójimo acompañan dignamente á la oración.

En día de mucha concurrencia todo hombre atento debe dejar su asiento á cualquiera señora *que se mantenga en pie por no encontrarlo.*

Los oficiales y soldados entran cubiertos en la iglesia cuando están sobre las armas, y solamente al tiempo de la elevación de la hostia y el cáliz llevan la mano derecha al chacó, casco ó gorra, siendo siempre este movimiento su saludo ordinario.

Nadie ignora que es contrario á la santidad del lugar pasearse en una iglesia como si fuera un paseo público; conversar como en una casa particular; dirigir miradas curiosas á uno y otro lado; tomar una postura que denuncie la distracción ó el fastidio; balancearse en el asiento; llevar perros, mercancías, encargos, etc.

Durante el sermón es necesario procurar no hacer ningún ruido, y saludar con profundo respeto cada vez que el predicador pronuncie el nombre sagrado de Jesucristo ó de la Virgen.

En la calle.

Cuando paséis por una calle y veáis venir hacia vosotros á una persona conocida, una señora, un sujeto de alta posición ó un anciano, debéis prepararos á dejarle la acera, es decir, el lado de pared de las casas.

Si un coche está parado de modo que sólo deja un estrecho paso por entre él y las casas, ó existe otro obstáculo en análogas condiciones, guardaos de codear y estrechar groseramente á los que pasan, á fin de caminar más ligeros. Esperad vuestro turno, y si la casualidad trae á una de las personas que quedan designadas, acercaos á la pared, á fin de cederles lugar; ésta, parándose, debe inclinarse políticamente al pasar delante de vosotros.

Es menester atender mucho al modo de andar, por temor de hacer saltar barro al rededor de sí, llenarse y llenar á los demás que le acompañan ó vienen detrás. Una persona, una mujer sobre todo, que camina sin limpieza, cualquiera que por otro estilo pueda ser su educación, parece siempre torpe y grosera. Es menester cuidar de no poner el pie fuera del centro de algunas piedras, y jamás sobre sus bordes, porque resbalaría el que lo hiciera inevitablemente en el intervalo de una piedra á otra. No se ha de apoyar el talón antes que la punta del pie. Este cuidado es de obligación rigurosa cuando se da el brazo á alguno. Una dama, tocando apenas el empedrado, debe llevar con gracia su traje; levantarlo por los dos lados y

con ambas manos está mal visto, y sólo se puede tolerar momentáneamente cuando hay mucho lodo de que guardarse por todas partes.

Otra atención usada en las calles consiste en la pregunta é indicación de las direcciones. Si tenéis necesidad de que se os haga este servicio, saludaréis con urbanidad á la persona en que os hayáis fijado, y haréis la pregunta con el mayor miramiento, aunque sea aquélla de muy modesta clase.

Un joven fino no debe contemplar de muy cerca á una dama, y si lo hace pasa por un impertinente; cuando á ello le haya movido un error de semejanza, debe saludar y excusarse.

Cuando se encuentra en la calle á una persona conocida, se la hace un saludo, inclinándose y descubriéndose si corresponde. Algunas veces no conviene limitarse al simple saludo; es menester acercarse á la persona, y preguntarle por su salud, si no se la ve habitualmente. De las dos personas, la de más representación se ha de despedir primero. Así, en un encuentro de este género, jamás un hombre se separa de una señora sin que ésta se haya despedido, ni una joven se permite hacerlo de una señora casada ó anciana.

Hay, no obstante, circunstancias especiales que lo hacen necesario.

Durante la conversación en la calle, que debe ser muy corta, el interlocutor de menos representación debe tomar lo inferior de la acera, á fin de evitar al otro la proximidad y peligros de los coches. Sería sumamente ridículo entablar una larga conversación, y detener así, contra su voluntad, á la persona á que se haya acercado. Si tiene alguna cosa urgente que decirle, le suplicará le conceda el honor de acompañarle.

Cuando se va con una persona que la que se encuentra no conoce, es necesario saludar á esta última sin pararse, porque de otro modo se pondría al compañero en situación desagradable. Esta atención se convierte en un riguroso deber cuando se acompaña á una dama.

Cuando una señora conocida está al balcón, deber vuestro es dirigirle un saludo; pero evitando hablar desde la calle y hacer señas, porque es costumbre de mal tono.

De los paseos por la ciudad y por el campo.

Se mide el paso por el de la persona de edad á quien se acompaña, procurando ahorrarle toda fatiga, sin convertir este acto de urbanidad en señal de compasión.

Cuando se presente la ocasión, ofreced sillas. Si se acepta vuestra oferta, y no hay bastantes sillas, deben sentarse las señoras y los hombres mantenerse en pie. En un jardín público hay casi siempre sillas, y si se trata de irlas á buscar donde están reunidas, corresponde esto á los caballeros, que deben poner atención para no colocarlas delante de personas ya sentadas, porque sería una impolítica. Cuando se trate de pagar debe hacerlo por todos uno de los caballeros de la reunión, y sería una necedad en los demás ofrecerle el reembolso de tan cortas sumas como pueden suponer.

Si se presenta una florera, es menester hacer demostración de ofrecer flores. Las señoras rehusan, y se puede no insistir en que las acepten; pero si la vendedora importuna es menester comprar algunas, para librar á las señoras de la molestia que aquélla las pueda estar causando

Si estáis en un paseo público tratad de cosas indiferentes, á fin de que la conversación no sea mal interpretada por las personas que puedan oiros. Guardaos también de prestar atención á la conversación de los que no son de vuestra compañía.

Jamás se adelanta uno á la persona á quien acompaña; cuando ésta se pare, se la debe imitar y permanecer mirando lo que atraiga su atención. Si entonces se acerca un mendigo se le dará inmediatamente limosna, á fin de que no importune á dicha persona.

Paseándose en un jardín particular, y siendo numerosa la sociedad, se pueden formar grupos separados, mas de cuando en cuando se han de reunir todos.

Pensad también en la elección de sitio cuando el paseo es en coche, y ceded los primeros á las señoras y á las personas de distinción. Las de más representación suben primero y se colocan á la derecha de la testera; luego se ocupa por otra la izquierda de este lado; después la tercera persona se coloca á la derecha de la delantera, enfrente de la primera, y la cuarta á la izquierda, enfrente de la segunda.

En un birlocho, el lado derecho está reservado para el que lleva las riendas, cuando sólo van dos personas, y si son tres, el conductor se coloca en medio, aunque sea inferior á sus compañeros.

De los viajes.

Como reglas generales de conducta, deben citarse las de no causar ninguna molestia á los compañeros, mostrarles agrado y responderles atentamente si os dirigen la palabra.

Un viajero sería desatento si bajase ó levantase los cristales ó las cortinillas del coche sin consultar antes á las personas que están con él. Parecería poco amable si, conociendo el camino, pueblos ó estaciones, no se apresurase á indicar los mejores puntos de vista, y satisfacer á las preguntas hechas acerca de las distancias, etc.

En un viaje, todos los compañeros de coche se deben auxilio y todo género de pequeñas concesiones, procurando incomodarse unos á otros lo menos que sea posible. Hay que evitar comer en los coches, fumar si hay señoras y no lo han autorizado previamente, extenderse más de lo justo y entablar conservaciones sobrado libres ó peligrosas. En la mesa redonda de las fondas se procurará no molestar á los compañeros ni hacer desagrable su compañía.

Cuando vayáis de viaje á caballo en compañía distinguida, dadle la derecha, y manteneos un poco atrás, arreglando el paso al de vuestro compañero. Esta regla tiene una excepción, y es el caso en que, siendo asombradizo uno de los caballos, es absolutamente necesario que el otro pase primero para que le siga.

Si por casualidad marcháis contra el viento y enviáis polvo á vuestro compañero, es necesario cambiéis de posición. Si se pasa junto á los árboles, cuyas ramas tocan á los hombros de los jine-

tes, el que pasa primero debe tener cuidado de que al recobrar las ramas su posición por la elasticidad no sacudan con violencia á la persona que le sigue.

Las visitas.

Las visitas son una parte muy importante de las relaciones sociales. Son mucho más que simples medios de comunicación establecidos por la necesidad, puesto que al mismo tiempo tienen por objeto un deber y una complacencia.

Se enumeran muchas clases de visitas. Nos limitaremos á indicar las más principales:

Las primeras visitas son las de *entrada de año*. Siguen las de amistad y las de ceremonia. No hablaremos de las visitas de negocios. Lo que hemos dicho tratando del decoro relativo á los diferentes estados nos dispensa de entrar en nuevos detalles. Hay también visitas generales que se hacen al establecerse en una ciudad.

Al principio de cada año se debe visitar á los parientes primero, después á los superiores y jefes, según el estado de las personas, á los protectores, á los amigos y á todas las personas con quienes se está en relaciones.

Las visitas de cumplido son bastante frías y cortas; en ellas principalmente es donde, al llegar otra persona, es preciso retirarse.

No haremos mención de las visitas de amistad, sino para recordar que excluyen todo cumplido; pueden verificarse á cualquier hora, sin preparación ni adorno.

Entre amigos y parientes que se tratan frecuentemente no se cuentan las visitas para corresponder á ellas. El que está más desocupado va á casa del que no lo está tanto. Mas no se debe abusar de este privilegio. Es menester hacer con *intervalos las visitas de amistad, sin que sean demasiado* frecuentes, acordándose que ocurre muchas veces incomodar cuando menos se piensa que se incomoda, como dice La Rochefoucault.

Por el contrario, la visita de ceremonia jamás se hace sin contar y examinar el intervalo transcurrido desde que pagaron la anterior, porque es urgente dejar que pase otro período igual, pues por ese medio se os ha dado aviso para que escaseéis vuestras visitas. Hay personas que se van á ver una vez al mes; otras cada quince días, etc.

A fin de no omitir las visitas que se deben hacer, ó evitar repetirlas inadvertidamente, cuando la precedente no ha sido devuelta, las personas olvidadizas harán bien en llevar una nota sobre el particular.

Para las visitas, como para cualquiera otra cosa, es indispensable elegir el tiempo más oportuno, lo que se conseguirá estudiando los hábitos de la persona que se va á ver, de modo que no se llegue á las horas de sus ocupaciones, de la comida, del paseo, etc. Esto varía necesariamente, y lo que se puede indicar como general es el cuidado de *no* hacer las visitas de ceremonia ni antes del medio día ni después de las cinco de la tarde. Lo primero sería hacerse importuno presentándose muy temprano, y lo segundo turbar los proyectos que puedan haberse formado para la noche.

Después de haberse vestido con cuidado los que vayan á hacer visitas, se proveerán de tarjetas, llevándolas, sobre todo las señoras, en una carterita elegante.

Al subir la escalera, está rigurosamente en uso ceder el paso á las personas á quienes se debe respeto, y dejarles el lado más cómodo, que es el de la pared. No olvidéis sobre todo esta última precaución si acompañáis á una dama, y un hombre atento debe además presentarla el brazo ó la mano solamente, según las exigencias mutables de la moda. Cuando hay muchas, el honor es debido á la de más edad.

Si encontráis á alguien en la escalera, aproximaos al lado opuesto del que él tiene.

Sería enojoso é inoportuno hacer eternas ceremonias para saber quién debe entrar y anunciarse primero. La preferencia se debe al sexo, después á la edad y á la categoría.

Las señoritas ceden siempre la vez á las señoras casadas ó viudas.

Al entrar de visita se deja en la antesala el paraguas, la capa, etc., y aun las señoras dejan esas prendas, si son casas de distinción. En seguida se hace uno anunciar por un criado, si este es el uso de la casa, ó á lo menos se aguarda á que sin este anuncio abran la puerta de la sala.

Un caballero debe presentarse en la sala con el sombrero en la mano, y adelantándose hacia la persona visitada saludarla con gracia y respeto, y así que la vea hacer un movimiento para buscar un asiento y ofrecérselo, apresurarse á tomarlo él mismo y colocarse no lejos de la puerta de entrada, á alguna distancia de la persona, que queda así en el sitio preferente. No se sienta sino cuando aquélla se ha sentado, y teniendo el sombrero en la mano, sobre sus rodillas, no ha de balancearse *ni hundirse en la silla, guardando, por el contrario*, una postura fácil, honesta y decente. Sería de mal tono desembarazarse del sombrero y bastón antes que el amo, y sobre todo el ama de la casa, no haya invitado á hacerlo, y aun así y todo, debe ofrecerse alguna resistencia hasta que el dueño de la casa insista. Entonces lo colocará en alguno de los asientos desocupados y que no estén en primer término.

Los oficiales, antes de entrar en un salón de tertulia, deben desprenderse de su sable ó espada, porque no está bien se presenten en casa de las damas como en campaña.

Si la persona á quien visitáis se prepara á salir ó ponerse á la mesa, debéis, aunque procure reteneros, retiraos lo más pronto posible. La persona visitada intempestivamente debe, por su parte, no dejar que se advierta un deseo muy pronunciado de que la visita se termine prontamente.

Las visitas de cumplido deben ser cortas. Si la conversación se encuentra interrumpida sin que la reanude la persona que habéis ido á ver, ó se levanta con cualquier pretexto, el uso exige saludar y retirarse.

Si traen en vuestra presencia alguna carta á persona de la casa, ésta la dejará sin abrirla. Debéis suplicarle que se entere de ella, lo que no hará, obligándoos este incidente á *hacer más corta* la visita.

Las señoras y las personas de edad ó rango deben marcar el momento de despedida. Sería impolítico quererse retirar antes que ellas hubiesen dado la señal. Añadiremos que no está bien ir más de tres ó cuatro personas juntas á visitas.

Hay visitas que sólo se hacen por tarjeta, porque no hay intención de ver á los sujetos, para lo cual no se pregunta por ellos, limitándose á dejar la tarjeta á un criado ó al portero. Este uso, que ha debido introducirse forzosamente entre las personas de numerosas relaciones, y principalmente en las épocas en que se generalizan las visitas, como entradas de año, natalicios, etc., permite hacer la visita desde su casa, es decir, enviar sencillamente su tarjeta con un criado ó por medio del correo.

Para ir á casa de los ministros, jefes de administración pública y personas de mucha categoría y distinción es necesario, cuando no se les trata, haberles pedido antes por escrito una audiencia y especificar el fin de la visita. Se va á la hora señalada; no se les habla de salud, y se observan estrictamente las reglas del decoro. Estas visitas, que son el colmo de la etiqueta, deben ser muy cortas.

Las audiencias que se conceden á las persona que no van habitualmente á Palacio se anuncian antes al sujeto á quien se ha otorgado esta gracia, manifestándole la hora á que puede acudir. A estas visitas debe irse con traje de rigurosa etiqueta.

En estas audiencias importa sobre todo no sentarse si no se obtiene permiso, pues nadie se sienta en presencia del rey ó la reina sin una excepción muy particular.

El término de estas visitas difiere esencialmente de las otras. No os podéis despedir hasta que se os dé permiso, aguardando que la persona real se levante y os indique por algunas palabras afables que se ha terminado la audiencia. Entonces el visitante es el que conduce hasta la primera puerta á la persona visitada. Esta le saluda y se retira, dejándole en el salón donde le haya recibido.

De la manera de recibir.

Todo en la habitación debe, en cuanto sea posible, presentar un orden perfecto y un exquisito aseo. Una elegancia que no necesita ser suntuosa en el mueblaje y vestido de la señora de casa prueba buen gusto y convida al trato con la familia.

Así que se ve entrar al sujeto, anunciado ó no, hay que levantarse pronto, adelantándose hacia él y convidándole á que tome asiento. Si es joven se le ofrece un sillón; si anciano se insiste, á pesar de sus posibles protestas, en que lo acepte. A una dama se la obliga á sentarse en el sofá ó confidente. Si el que recibe es el señor de casa, toma luego una silla y se sienta junto al confidente. Por el contrario, una señora que tenga intimidad con la dama que la visita se sentará á su lado. Si varias damas vienen á la vez ó juntas, se da este asiento á la más distinguida por su rango.

Un hombre bien educado nunca se sienta en el sofá en presencia de una dama, ni menos junto á ella, porque esto sería falta de urbanidad.

En el invierno, los sitios preferidos son los inmediatos á la chimenea, reputándose por más inferiores los de más enfrente del fuego. Así, cuando entra una dama respetable, una persona á quien se desea honrar, se la toma de la mano y conduce al sitio del rincón. Si este sitio está ocupado por una joven, ésta debe levantarse y ofrecerlo á la persona de edad que llega, tomando para sí una silla en el círculo. Si durante el verano hay alguna puerta ó ventana abierta en la habitación, es menester preguntar á los concurrentes si esto les incomoda.

A medida que van entrando los recién llegados, los dueños de casa se levantan, y las personas ya admitidas están obligadas á imitarlos. Algunas se retiran entonces, y los dueños de casa, si tienen alguna persona de su familia, después de haber acompañado hasta la puerta á los que se despiden, hacen que aquélla les siga acompañando. En el caso contrario es necesario elegir entre los que se quedan y los que se retiran, dando la preferencia al rango, al sexo y á la edad. Sin embargo, por muy respetable que sea la persona que marcha, no hay deber de conducirla más allá de la puerta de la habitación.

La manera más frecuente de acompañar á los que salen de visita está invariablemente arreglada. Si el dueño de la casa debe acompañar á una dama, se inclinará presentándola el brazo derecho doblado, y la guía así hasta el pie de la escalera, á menos que las gradas sean tan estrechas que no puedan bajar dos personas de frente.

Cuando dos damas salen juntas, la más joven debe quedarse detrás y dejar al caballero que guíe á la otra.

Al bajar se deja al lado de la pared á la dama que se acompaña, aunque para ello sea preciso presentarla el brazo izquierdo, pues lo principal es que no baje por el lado del pasamano. Si llevaba coche, se la ayudará con delicadeza á subir á él.

De las comidas.

Convites.—Cuando se ha decidido dar una comida se empieza por elegir aquellos convidados que puedan concurrir juntos con placer, ó por lo menos con tolerancia. Arreglada la comida, se hace dos ó tres días antes un convite verbal ó por escrito. En ciertas épocas del año, en que abundan las reuniones, es menester hacerlo por lo menos siete ú ocho días antes.

La carta de convite, que es sólo una circular de algunas palabras, suele ser impresa ó litografiada, cuando se trata de grandes comidas repetidas con frecuencia, y lleva al pie iniciales exigiendo contestación. El no darla supone la aceptación. Si se rehusa es menester responder en seguida, y procurando no imitar el tono de la invitación, dar una razón plausible á la negativa y hacerlo con mucha urbanidad. Cuando el convite se hace de viva voz, se debe aceptar ó rehusar de una manera franca y graciosa, presentando un motivo razonable de la excusa, de que no se debe volver á hablar.

Después de aceptar el compromiso de la asistencia no se puede faltar, á menos que haya sucesos importantes que lo impidan.

Los dueños de casa deben calcular con cuidado el número de los convidados, porque por una parte es desagradable y mal recibido hacer que los convidados estén muy estrechos en la mesa, y por otra es chocante ver acá y allá sitios desocupados. Así, para evitar estos dos extremos, es bueno hacer el convite con bastante anticipación,

Comida hecha, compañía deshecha.

á fin de poder reemplazar á las personas que puedan rehusarlo.

Cuando cualquiera circunstancia os fuerza á no asistir al convite aceptado, debéis advertirlo por escrito lo más pronto posible, manifestando vivamente todo lo que sentís semejante contratiempo.

Orden de la comida.—La lista de platos de una comida debe ser proporcionada al número, rango y sexo de los convidados y á la posición social del dueño de casa.

En todos los casos, es necesario evitar la profusión y la afectación y variar los manjares, de tal suerte que *su especie, condimento y aderezo no* se parezcan en nada.

Disposición del cubierto.—La colocación del cubierto es cosa *importante* y que *influye, no* solamente en la buena perspectiva, sino también *en lo ordenado y agradable de la comida; por lo* que importa cuidar con anticipación de no ser sor*prendido por el tiempo, y no olvidar nada de lo* que puede contribuir á la comodidad de los convidados y actividad del *servicio; así, aunque pue*da encargarse al cuidado de un criado hábil y so*lícito, es bueno que la señora de casa lo vigile un* poco, á fin de ver el modo que tiene de cumplir con su misión.

A corta distancia de la mesa debe haber aparadores pequeños, en proporción al número de los convidados y á la importancia de la comida. En ellos se coloca la loza y los panes suplementarios, la vajilla de plata, los postres, etc. Todas estas cosas deben estar preparadas de antemano para evitar los retrasos consiguientes.

En las comidas de aparato se cubre la mesa con un rico mantel; las servilletas se doblan en formas diversas; delante de cada *convidado se co*loca una tarjeta que lleva su nombre y le indica dónde tendrá que colocarse; muchas veces *detrás* de esta tarjeta va impreso ó escrito á mano el *menú* de la comida.

Los señores de casa deberán hacer de antemano sus preparativos con suficiente cuidado: es necesa*rio que se sepa bien cómo* estarán distribuídos en la mesa los intermedios, los segundos cubiertos y *las entradas del primer servicio;* cuáles serán en el segundo las piezas que deberán permanecer y *los platos que deben desaparecer;* si se traerán las cucharas juntas ó sobre platos para el servicio de *las cremas, etc.*

Modo de hacer los honores de la mesa.

La invitación ha debido marcar exactamente la *hora de la reunión,* y se debe *rigurosamente* llegar á la hora anunciada. Un criado anuncia que *se va á servir la mesa; entonces el que ha hecho* el convite ofrece su brazo á la señora de más categoría.

Luego que el dueño de la casa ha elegido, el convidado de mayor distinción ofrece su brazo á la señora de casa; los otros convidados le imitan con solicitud, observando bien no hacer una elección orgullosa, *ofreciendo el brazo á las señoras* que son superiores en rango, á menos que no *haya suficiente número de caballeros.*

Cuando el gran número de las damas hace que algunas se queden sin guía, deben levantarse sin manifestar encogimiento y seguir alegremente á los convidados.

Luego que se llega cerca de la mesa, cada convidado saluda respetuosamente á la dama que ha *conducido* y ésta se inclina igualmente. Se aproxima un poco para ver dónde se encuentra la *tarjeta que lleva su nombre, ó se espera á que el dueño* de la casa haya indicado el lugar que ha de ocupar. Determinar *los sitios es uno de los más im*portantes deberes del que hace el convite, porque de la elección de puesto depende el reconocimiento y placer de los convidados.

Los dos sujetos de más consideración se colocan á los lados de la señora de casa; las dos damas de más rango estarán igualmente á los lados del señor; el sitio de la derecha es especialmente de honor. Si el número de los hombres es casi igual al de las *damas,* se tiene cuidado de que estén alternados; los casados y los parientes *próximos* separados, *porque estas personas, siem*pre juntas, no deben conversar entre sí en una *gran reunión.*

Los convidados más jóvenes se colocarán al fin de la mesa.

Deberes de los convidados.—*La cortesía* quiere que siempre esté uno dispuesto á olvidarse de sí mismo, y atender con preferencia á los demás, principalmente á las señoras y á los ancianos.

Los convidados, según el sexo y el genio, deben desconfiar de dos extravagancias igualmente desagradables. Unos no quieren aceptar nada, y responden siempre con una invariable negativa. Otros comen con ansia, levantan y voz sin medida, aceptan sin dar gracias y se apasionan de al*gunos manjares* que acopian en su plato, cosas todas muy distintas de la buena educación.

Mucho más grave será llevar solos la palabra, debiendo ser general la conversación. Si es muy numerosa la reunión, debe hablarse preferentemente con los que estén inmediatos, sin levantar la voz más de lo necesario para hacerse oir.

Corresponde á la señora de casa dar la señal para levantarse de la mesa, lo que hace dejando su servilleta al lado del plato, y que imitan todos los convidados. Doblar la servilleta en una comida que no es de gran confianza sería ridículo. La señora dueña de casa no debe diferir dar la señal así que vea que han circulado todos los platos de los postres y se va enfriando la conversación. Como nadie puede levantarse antes que ella, y las grandes comidas son algunas veces molestas, no debe prolongarlas inútilmente. Todos los convidados se levantan entonces, y ofreciendo el brazo á las damas, se trasladan al salón en donde el café y los licores les esperan, porque sólo en las mesas de confianza se toma el café.

No presentándose circunstancias urgentes, deben los convidados dedicar parte de la noche á las personas que les han honrado con el convite. No hay tampoco inconveniente en retirarse después de algún tiempo, pero no antes de una hora, pues para eso más habría valido no haber *aceptado la* invitación.

Los convidados deben hacer una visita al que dió la comida antes de los ocho dias, y en ella se *habla* del placer que disfrutaron en la comida y de las personas que se encontraron reunidas en la misma.

De las tertulias y soirées.

Las soirées, que principalmente se verifican en invierno, son habituales ó extraordinarias; las personas bien establecidas adoptan un día de la semana para recibir por la noche después de la comida. Entonces, al principio de la estación, convidan verbalmente ó por billetes una vez para todas, y esta invitación basta; mas para una soirée extraordinaria es necesaria invitación especial.

Las señoras tienen un interés en conocer exactamente cuál es el adorno conveniente para las soirées, porque nada les es más desagradable que llevar un adorno que no iguale al de las demás, y parecer, por lo tanto, presumidas ó negligentes. La señora de la casa hará bien en advertirlas sobre este punto con anticipación.

No se debe acudir á la soirée de los primeros ni de los últimos, por el temor fundado de hacerse importuno ó manifestar indiferencia.

De los bailes.

En un salón con piano, el baile es el mejor complemento de una soirée que ha empezado por la conversación.

Algunas veces todo el tiempo de la reunión se consume bailando al compás del piano, y las señoras se presentan en traje de paseo de verano, graciosamente adornadas.

Las invitaciones para estas reuniones, soirées ó tertulias pueden hacerse la víspera ó el mismo día del baile; mas para un gran baile se han de hacer ocho días antes. La fórmula de las invitaciones se halla redactada en estos términos ú otros semejantes: *Los señores de..... se quedarán en casa la noche del tantos de este mes.* Las reglas que se han de observar para rehusar ó aceptar el convite de baile son las mismas que para una comida.

No se fija la hora de estos bailes, porque todos saben que se empiezan después de las nueve.

Consejos á la señora de casa.—Una gran soirée es una verdadera función. Los amos de casa harán los preparativos de la misma con el mayor cuidado para que todo sea elegante, gracioso y aun espléndido. La iluminación exterior de su casa debe desde luego anunciar una fiesta. El vestíbulo, bien iluminado, debe estar adornado con arbustos desde el sitio donde las señoras se apean de los coches, y también las gradas de la escalera; uno ó dos espejos serán muy útiles para que los que van llegando puedan al paso mirar si llevan arreglados los adornos del vestido, etc.

La sala de baile debe ser grande y hallarse perfectamente iluminada, y adornada de flores y objetos de arte. Debe haber un salón de juego, otro de descanso y otro de tocador con perchas para los abrigos, que un criado debe recibir, dando á cada uno el duplicado del número que ha fijado en la prenda depositada, porque el orden es un elemento de buen tono, como la amabilidad y la modestia.

La señora de casa debe estar adornada con elegante sencillez, á fin de hacer resaltar el adorno de las demás.

La señora de casa entabla conversación con las señoras que no quieren bailar; observa cuáles son las personas que forman *tapicería*, á fin de comprometerlas á bailar sin que se note, valiéndose de elegantes y atentos caballeros aficionados al baile y deseosos de mostrarse complacientes en el trato social.

Consejos á las señoras.—El adorno de los convidados debe ser muy esmerado, principalmente el de las señoras, observando en esta ocasión, más que en otra cualquiera, las conveniencias de edad, posición y atractivos físicos. Las jóvenes que bailan no llevan sombrero ni mantilla.

En el baile sobre todo es necesario no tener la ridícula ambición de querer ser la más bella.

Una casada joven no puede ir al baile sin su marido, ó en ausencia de éste sin una amiga de casa, yéndolas acompañando el marido de ésta, porque necesitan un caballero que las apadrine. Una soltera debe ir con su madre ú otra señora de cierta edad, y aunque puede muy bien ir acompañada por su padre, es infinitamente mejor la tutela de una señora que no se separe de ella nunca.

No se va al baile de luto riguroso, pero se puede aparecer en la sociedad y en los bailes con traje de medio luto y luto de alivio. Quitarse el luto para ir de baile y reaparecer con él al otro día es una rara invención que no debe imitarse.

Se sabe generalmente que una señora no puede negarse á bailar con ninguno de los caballeros que la inviten, á menos que no esté antes comprometida.

Ya no se convida separadamente para el baile inmediato ó el siguiente, porque desde la entrada en el salón se acercan los que han de bailar á una señora y le preguntan cuál es el rigodón ó vals que se dignan hacerles el honor de concederle. La señora designa aquel de que pueden disponer, y si el caballero está ya comprometido para el mismo baile responderá excusándose que no está libre, y ambos convienen en otro número y lo apuntan en su cartera.

No está bien visto bailar muchas veces seguidas con la misma persona, aunque una señorita pueda aceptar la invitación de un mismo caballero, sobre todo si es conocido suyo y se bailan bailes diferentes.

Las señoras no deben tomar nada en el buffet sin que un caballero las acompañe y haga que se les sirva.

Consejos á los caballeros.—Un caballero de quien una señora no ha admitido la invitación para el baile no se dirige inmediatamente á las que están cerca de aquélla, que si se ven obligadas á aceptar quedarán resentidas de la preferencia dada á otra. Un hombre de buena crianza da media vuelta por la sala y acude después á invitar á las que urbanamente ha dejado para aquel momento con disimulo.

El orden que ha de guardar un hombre que sabe vivir en el mundo en el convite para bailar, es invitar primero á la señora de la casa, á sus hermanas, á sus parientes; luego á las señoras en cuyas casas ha sido obsequiado, las esposas de aquellos á quienes debe beneficios, las hermanas de sus amigos, de sus compañeros, y, en fin, á las señoras que le designa el que da el baile.

La compañía para honor antes con tu igual que con tu superior.

Los caballeros prefieren en general el juego al baile; pero cuando se desanima la fiesta por faltar quien baile, se deben dejar las cartas para agradar á las señoras y á los dueños de la casa.

Llegado el momento de ponerse á bailar, el caballero va á buscar á su compañera, se inclina y la *presenta el brazo, y ambos se dirigen á su* puesto. Al darse la mano para formar cadena ó cualquiera otra figura, los caballeros del baile dirigen á las señoras una sonrisa, acompañada de una ligera inclinación de cabeza por vía de saludo. Cuando *uno de los dos duda en un paso ó se* equivoca, se le puede advertir en voz baja; pero sería una gran impolítica tomar el tono de mando ó de maestro.

Es mal visto asimismo hablar continuamente al oído á su pareja, distraerla y hacerla faltar á las figuras; mas sería torpeza y falta de urbanidad no dirigirle algunas palabras amables de vez en cuando.

Los caballeros que bailan no se quitan los guantes. Terminado el rigodón ó vals, da el brazo á su compañera, la conduce á su asiento, é inclinándose profundamente, *la da gracias por el honor* que ha tenido á bien concederle.

Sería mal visto retirarse inmediatamente después de la *cena*, y al *verificarlo no* se debe uno despedir, sino marchar sin ser notado. Después, dentro de los ocho días, tiene lugar, como de ordinario, la visita de gracias.

En el teatro.

Cuando se va al *teatro* con una familia, uno de los caballeros debe tomar los billetes á la entrada en el despacho, y cuando el palco está abierto, hacer que las señoras se sienten delante, guardando el orden de edad y circunstancias. Los jóvenes se sentarán detrás, ó asistirán al espectáculo de pie, evitando inclinarse mucho para no incomodar *á las personas colocadas delante.*

Si os incomoda el calor, no abráis la puerta del palco sin permiso de las personas que están en él en vuestra compañía.

Al fin del espectáculo presentan los caballeros á las señoras los abrigos, las ofrecen el brazo para bajar las escaleras y hacen que se aproxime el coche.

El aplauso es lícito como signo aprobatorio, siempre que no constituya un verdadero escándalo ni vaya acompañado de gritos. Los silbidos y pataleos no pueden admitirse en ningún caso.

Para desaprobar, no hay nada tan elocuente como el *silencio.*

Los deberes de la hospitalidad.

Cuando una carta os avise, según es costumbre, que vuestra precedente *invitación va á llevar* huéspedes á vuestra casa, empezaréis por hacer preparar la habitación que les destináis. Una buena cama, armarios, fuego en invierno, y todo lo que puede contribuir á la comodidad, al aseo y la *elegancia, debe encontrarse en la habitación, sin* olvidar un timbre ó tirador de campanilla para que puedan llamar á los criados.

Hechos estos preliminares, un poco antes de la hora indicada es menester ir ó enviar á esperar á los viajeros con un criado para que transporte el equipaje á la casa. No debéis olvidar ni omitir las obligaciones hospitalarias de enseñarles con la *mayor complacencia todo lo que vuestra casa*, la población y la campiña presenten de más interesante; algunas partidas de campo organizadas en su obsequio, y en fin, la reunión á comer de las personas que conocen ó se presume deben ver *con placer. Cuando los viajeros manifiestan* intención de ausentarse, debéis procurar afectuosamente retenerles, y si su resolución es irrevocable, enviar á tomar los asientos de la diligencia ó el ferrocarril, y el día de marcha les acompañáis.

Una señora de casa debe ser obsequiosa, llana y atenta; prestarse á los hábitos particulares de cada uno; parecer sobre todo muy contenta de *tener los huéspedes en su casa*, y hacer que éstos gocen de entera libertad.

Por su parte, los huéspedes deben mostrarse muy satisfechos y reconocidos del recibimiento que han tenido, y al partir dar una gratificación *generosa á los criados. En el momento* que lleguen á sus casas ó al punto inmediato de su destino, escribir á las personas que les han recibido y obsequiado, dando las más expresivas gracias.

Las tarjetas.

Las tarjetas muy adornadas *no convienen á los* hombres, ni á las señoras de edad madura, por la afectación que parecen revelar.

El título de la *profesión suele y debe colocarse* por debajo del nombre, y en las grandes ciudades, á un lado y en la parte baja de la tarjeta, la indicación de la casa, en letra más pequeña. En un matrimonio basta una tarjeta para ambos esposos, cuando la inscripción les comprenda; es menester también que uno y otra tengan tarjetas individuales para cuando hacen *visitas separadamente.*

En las tarjetas de despedida, al emprender una marcha, se ponen por bajo del nombre las letras *S. D.*, que significan *se despide*, y á continuación el punto á donde se marcha.

Las personas distinguidas que tienen deberes imperiosos y grandes relaciones, acostumbran enviar tarjetas con sus criados ó por medio del correo interior, y tienen cuidado, cuando se presentan á dejarlas ellas mismas, de hacer un doblez al margen. La tarjeta que se entrega en una casa sin intención de hacer la visita va sin doblar. Cuando se desea ver á la persona y no se la encuentra en casa, se dobla la tarjeta hacia arriba y por el lado de la izquierda. Para la visita de *pésame se dobla* la tarjeta hacia abajo y por el lado derecho.

Se acostumbra conservar las tarjetas en bandejas *ó en objetos* al efecto inventados por el arte y la industria.

Si el que hace la visita va en coche, su criado preguntará si la persona á quien se desea ver está en casa. Si va en un coche de alquiler, ó bien á pie, él mismo pasa á preguntar á los criados. Si éstos responden que *su amo ha salido* no hay que insistir, aun cuando se esté cierto de lo contra-

rio, llevando esto á tal extremo, que si la casualidad proporcionase el divisarles, sería menester fingir no haberles visto, entregar la tarjeta y retirarse.

De los entierros, duelos y lutos.

Cuando fallece una persona de la familia, es necesario dar parte á todas las que han tenido relaciones de negocios ó de amistad con el difunto. La carta de aviso contendrá ordinariamente la invitación de asistir al oficio de difuntos y al entierro.

Debe avisarse en seguida, y particularmente á los parientes y amigos. Al recibo de este aviso se ha de pasar á la casa del difunto vestido de luto, en la que se colocan los hombres y las mujeres con separación. Al entrar se saluda sin hablar, y se permanece en silencio, con un continente triste, hasta que adviertan que ha llegado la hora, y entonces sale el cortejo fúnebre ordenado para dirigirse al cementerio.

En el oficio de difuntos, los individuos de la familia tienen derecho á colocarse en los principales asientos, que son los más inmediatos al féretro.

El uso de los lutos sufre constantemente muchas variaciones en los accesorios. Lo regular y generalmente observado es llevar un año de luto, con el alivio correspondiente, los viudos y viudas, los padres y los hijos. Por abuelos y hermanos se lleva luto durante seis meses.

En los grandes lutos corresponde costear á los criados el traje negro.

En igual deber están los herederos de una persona para con los criados que la sirvieron en vida.

En todo el tiempo de luto se usa de lacre negro para las cartas, en papel con filete negro, y las tarjetas se usan un fondo negro y letra blanca, ó al menos con un gran filete negro.

Las personas que ejercen profesiones que excitan ideas de placer, como los músicos, los maestros de baile, deben abstenerse de ejercerlas durante los nueve primeros días por lo menos que se siguen al del entierro de un pariente inmediato, porque lo contrario sería muy reprensible.

En las visitas que se hacen á las personas que están de duelo se guarda silencio, sin preguntar por la salud, porque sería inoportuno, absteniéndose también de hablar de cosas alegres ó demasiado personales. Estos cumplidos se hacen por cartas estando ausentes, manifestando el sentimiento que se tiene por la pérdida de aquella persona, y consolando á quien se escribe, que contesta por su parte pasado algún tiempo.

Pero también sería censurable en visita de pésame exagerar el dolor aumentando el de la persona que haya sufrido una pérdida irreparable; lo prudente es procurar suavemente apartar la imaginación, siquiera sea breves momentos, del asunto que motiva la visita.

Extracto del *Nuevo Manual de urbanidad, cortesanía, decoro y etiqueta*. Precio: 2,50 pesetas en Madrid y 3 en provincias.—Hijos de D. J. Cuesta, editores, Carretas, 9, Madrid.

LOS DIEZ MANDAMIENTOS DE LOS BUENOS CASADOS

Para el marido.

I

Si el amor al alma te habla,
aun sin mirar el bolsón,
toma esposa á rajatabla,
aunque sea de Alcorcón.

II

Amala... conyugalmente
(adivina cuándo y cómo),
pero evitando prudente
del hastío hasta el asomo.

III

Sin echarlas de plancheta
ten en casa los calzones...
con cierto afloja y aprieta,
cual pidan las ocasiones.

IV

En una alegre barriada
buscarás, con buen olfato,
casa grande y soleada...
y que te cueste barato.

V

Aunque el tener muchos hijos
es de gente de ruín laya,
hazlos en ratos prolijos
y á los doce... cruz y raya.

VI

Sé con tu esposa indulgente,
sé con tus hijos severo;
con amigos, complaciente...
de palabra, no en dinero.

VII

Si puedes, ten caridad;
tu salud guarda con freno;
toma, con serenidad,
todo por su lado bueno.

VIII

No hagas el vago, ni el bu,
ni el celoso sin motivo,
y nunca faltes á tu
contrato... limitativo.

IX

Cuando ya estés achacoso,
ten pensamientos amenos,
no seas muy fastidioso...
y te echarán más de menos.

X

Se acabaron mis consejos
en pro de tu dicha ansiada;
pero, amigo, estarás lejos
de hacerme á mi caso en nada.

Para la mujer.

I

Inocente corderito,
sin buscar dicha completa,
toma pronto maridito
de quien afirmes: «¡Me peta!»

II

A tan feliz vencedor
no le hagas desesperar:
hazle dueño de tu amor...
pero sin coquetear.

III

De muy astuta manera
cuida de que no se enoje:
haz que haces lo que él quiera...
y harás lo que se te antoje.

IV

Ser á la moda procura
elegante en el vestido
y coqueta con locura...
sólo para tu marido.

V

De tus bellos chiquitines,
vivarachos cual monitos,
vigila con santos fines
los recreos y apetitos.

VI

No pretendas triunfo vano,
huye de chismes y cuentos:
si otras «cortan... por lo sano»,
calla tú tus sentimientos.

VII

Pasa el tiempo, con afán,
en hacer cuentas sin cuento;
aunque igual te robarán...
tu esposo estará contento.

VIII

Al irse tu juventud,
no lo tomes muy á pecho;
lleva alegre senectud
con quien compartió tu lecho.

IX

Amale al postrer instante...
y cuando llegue tu vez
ve en su busca, siempre amante
y joven en tu vejez.

X

Se acabaron mis consejos
en pro de tu dicha ansiada;
pero, amiga, estarás lejos
de hacerme á mi caso en nada.

JACOBO NORMAND.

El melón y el casamiento ha de ser acertamiento.

LOS BAILES

En nuestra edición del año 1896 dimos la descripción de los bailes españoles, y con especialidad los sevillanos, con dibujos de sus posiciones, su música y sus coplas.



Fig. 457.—1.ª Posición.

Todos los pasos de baile se pueden reducir á *cinco posiciones elementales*, que constituyen los movimientos que es preciso ejecutar bien antes de empezar cualquier figura.

Primera posición (fig. 457). — Las piernas derechas, los tacones juntos y los pies formando un ángulo recto.

Segunda posición (fig. 458). —Las piernas abiertas, separados los pies para dejar entre ellos un espacio de unos 25 centímetros.



Fig. 458.—2.ª Posición.

Tercera posición (fig. 459).— Los pies á medio cruzar, el pie derecho tapando el izquierdo hasta el tobillo.

Cuarta posición (fig. 460).— Los pies se colocan como en la *tercera posición, pero sin tocarse*; la pierna izquierda hacia adelante; los pies entonces se abren unos 25 centímetros.

Quinta posición (fig. 461).— La misma posición, pero los pies se acercan y se cruzan enteramente desde la punta al tacón.



Fig. 459.—3.ª Posición.



Fig. 460.—4.ª Posición.

Cómo debe sujetarse la pareja.—Con el brazo derecho se sujeta el talle de la pareja; con la mano izquierda se sostiene la de la pareja á la altura de la espalda; á su vez la pareja pondrá su mano derecha encima del hombro del caballero. Los bustos no deben tocarse. (Véanse las figuras 462 y 463.)

La Polka.

Original de Polonia, se baila con un compás á dos tiempos, de un paso que se descompone en tres partes: 1.ª, escurrir el pie izquierdo hacia adelante é izquierda; 2.ª arrimar el pie derecho contra el izquierdo; despedir el pie izquierdo y levantarle al propio tiempo hacia adelante, las dos piernas tendidas ó mejor dicho derechas, y 3.ª, vuélvase á traer el pie izquierdo, haciéndole saltar delante del pie derecho, y en seguida levántese el pie derecho; vuélvanse á empezar los mismos pasos con el pie derecho.

La Mazurka.

Hermana de la Polka, se compone en realidad de varias figuras complicadas, que se han reducido á una sola, que se baila en los salones. Se ejecuta sobre una doble medida á tres tiempos, y el paso se descompone en seis:

1.º, el caballero deja escurrir el pie izquierdo hacia delante; 2.º, arrima el pie derecho hacia el izquierdo y despide en seguida este pie hacia delante; 3.º, trae el pie izquierdo *detrás* del derecho en la posición de salida, saltando sobre el pie derecho; 4.º, vuelve á hacer el primer movimiento; 5.º, repetición del segundo movimiento, y 6.º, trae el pie izquierdo, haciéndole saltar delante del pie derecho, y en seguida levanta éste.

El Schotis.

Baile que nos viene de los escoceses, y que se ha introducido ha tiempo en España.

Se compone de cuatro compases:

1.º, un paso de Polka con el pie izquierdo, y un saltito sobre el mismo pie; 2.º, un



Fig. 461.—5.ª Posición.

A la mujer bailar y al asno rebuznar, el diablo se lo debió de enseñar.

paso de Polka sobre el pie derecho, y un saltito sobre el mismo pie; 3.º y 4.º, dos vueltas de vals.

El Pas de quatre.

Baile americano, introducido recientemente, exige una posición especial: el caballero toma en su mano derecha la izquierda de su pareja, y coloca su mano izquierda sobre el costado: la pareja recoge su vestido con la mano derecha (fig. 464). El caballero debe tener el pie izquierdo levantado: la pareja, el pie derecho.

Primer compás.—El caballero pone el pie izquierdo en el suelo, da dos pasos adelante, pie derecho y pie izquierdo, y levanta el pie derecho en la misma posición que tenía el pie izquierdo al empezar. La pareja hace al mismo tiempo los mismos movimientos, pero con el pie opuesto al del caballero.

Fig. 462.—Manera de tener á la pareja.

Segundo compás.—Los mismos pasos, empezando el caballero con el pie derecho y su pareja con el izquierdo.

Tercero y cuarto compás.—El caballero toma la mano derecha de su pareja para encontrarse en la posición ordinaria de los bailes en que se dan vueltas y da con la pareja dos vueltas de Vals.

El Vals.

Venido de Suiza, pasando por Alemania y Francia, es el rey de los bailes.

El Vals á tres tiempos.—Se compone de seis pasos para dos compases de música.

Primer compás. — 1.º, el caballero, con el pie izquierdo, da un paso á un lado y hacia la izquierda; 2.º, trae el pie derecho detrás del izquierdo por un tiempo resbalando; 2.º, media vuelta de puntillas, pasando el pie derecho delante del izquierdo.

Segundo compás.—1.º, el caballero adelanta el pie derecho; 2.º, escurre el pie izquierdo delante del pie derecho; 3.º, da vuelta al pie derecho y lo trae delante del izquierdo resbalando. La pareja sigue la misma marcha, saliendo del pie opuesto; lo más difícil es cruzar los pies de los dos sin tropezarse.



Fig. 464.—El Pas de quatre.

El Vals á dos tiempos. — Es más sencillo. El caballero resbala del pie izquierdo, alargando el paso; despide éste hacia el sitio que ocupaba el derecho, y se encuentra, pues, haber dado media vuelta de Vals, suprimiendo el paso circular de puntillas, que constituye el tercer movimiento del Vals ordinario.

El Boston.

Hoy el Boston tiende á sustituir todos los bailes de salón: Vals, Mazurka, Polka. Es un paso á tres tiempos: 1.º, adelantarse un paso corto con el pie derecho; 2.º, escurrir el pie izquierdo hacia delante; 3.º, acercar el pie derecho al izquierdo y volver á empezar con éste, y seguir cambiando de esta manera cada dos compases; se recorren con esos pasos los cuatro costados de un cuadro: hacia delante, á la izquierda; hacia atrás, á la derecha. La dificultad consiste en los cambios de pie, que dan á este baile, cuando lo bailan principiantes, un aire deslucido y soso. Tiene, sin embargo, ventajas, que explican su favorable acogida. Por su uniformidad, no absorbe la atención y permite la conversación. También es menos cansado que el Vals, pues que suprime en parte el movimiento circular, que molesta tanto á los aficionados al baile. Es más alegre y necesita más rapidez que gracia en los movimientos. Para conservar á este baile los bríos que los habitantes de Boston saben darle, hay que poder dar el paso hacia delante ó hacia atrás sin redondearlo; cambiar á menudo de pie y de lado, pero por series de números paers; enlazar á estos pasos los otros grupos, lo que sólo se consigue con mucha práctica.



Fig. 463.—Manera de tener á la pareja.

Invitación en los bailes de ceremonia.

Cuando un caballero es presentado á una señorita, y tiene, por consiguiente, el derecho de invitarla á bailar, se acerca á ella, la saluda y solicita un Vals con la fórmula corriente: ¿Quiere usted honrarme con el primer Vals? ó el segundo, etc. La señorita inclina la cabeza y ofrece su *carnet de baile*, para que el caballero inscriba su nombre enfrente del baile concedido.

Cuando llega el momento de dicho baile, el caballero se acerca á la señorita antes de que la música empiece y la saluda: ésta se levanta y dan un paseo por el salón cogidos del brazo.

En cuanto el baile ha concluído, acompaña su pareja á su sitio, la da las gracias y la saluda.

Una señorita que no hubiere sido invitada anteriormente, cometería una inconveniencia grave si rehusase bailar con un caballero que solicite bailar con ella. Sólo un pariente ó un novio puede bailar varias veces seguidas con la misma persona.

LA MODA FEMENINA EN 1897

El aspecto general del traje femenino se ha modificado de una manera notable en el año que acaba de transcurrir. Las faldas de *godets*, si bien no han desaparecido por completo, se han llevado menos que el año anterior. Para trajes de calle se las hace cortas y redondas, montadas con pliegues en la cintura. Se han hecho varias tentativas para resucitar las sobrefaldas y hasta los *paniers*, pero sin éxito. Por último, los adornos en las faldas vuelven á estar de moda, si bien con gran sobriedad y siempre lisos y sencillos. Respecto á las mangas, ha habido un momento en que la anarquía reinaba en este terreno. Sin embargo, hoy puede afirmarse que las mangas han entrado en el camino de la transformación. No se llevan todavía, á la hora en que escribimos, completamente lisas y ajustadas; pero se ha reducido considerablemente su volumen, y el clásico globo suele servir de guarnición á la manga de codo, y á menudo se le suprime, reemplazándole con *jockeys* de diferentes formas ó volantes que adornan el hombro y lo alto de la manga.

Los cuerpos-blusas.—La desaparición de los cuerpos-blusas como prenda separada, que durante tanto tiempo habían hecho las delicias de nuestras elegantes, es un hecho innegable. No quiere esto decir que los cuerpos no revistan con frecuencia la forma de la blusa, pero son casi siempre iguales á la falda. La blusa de tela distinta queda relegada á los trajes de casa y de recibir, y algunas veces á los trajes de teatro. En este último caso se la adorna con encajes, cintas, bordados, etc. Hay que advertir que generalmente los cuerpos se adornan con profusión; lo contrario de las faldas.

Collets y chaquetas.—A pesar de su ya larga historia, el *collet* ha imperado durante todo el año de 1896, tanto en invierno como en verano, un poco más corto en esta última estación y de una variedad de formas y adornos infinita. Las chaquetas quedan postergadas por ahora, sin duda mientras duren las mangas más ó menos abultadas y los cuerpos profusamente adornados.

La chaqueta Luis XI.—Esta innovación, que tiene por objeto servir de transición entre la chaqueta propiamente dicha y el *collet*, ha sido favorablemente acogida por todas las personas que desean la novedad á todo trance. Menos ajustada que la chaqueta ya clásica y de más abrigo que el *collet*, tiene la forma del antiguo paletó-saco; pero es mucho más corta, pues no pasa apenas de la cintura, y más original y graciosa. No obstante su boga extraordinaria, no pasa de ser una prenda de calle y á veces de *négligé*.

El traje sastre.—El traje llamado así ha variado mucho desde el año anterior, 1895. El cuerpo es más corto, y las aldetas, en vez de ser onduladas, son lisas y aplastadas. Las solapas se suprimen generalmente, reemplazándolas con una especie de chaquetilla *bolero*, cuyo borde va sencillamente guarnecido con cintas estrechas ó galones. La manga, que había seguido las exageraciones de la moda, ha adoptado sus modificaciones y es de una anchura moderada. La falda, como hemos dicho, es redonda y corta para facilitar los paseos á pie. El peto hueco ó el chaleco, que son en verano el complemento indispensable de este género de trajes, se adornan de mil modos. El camisolín de hilo con cuello en pie, de carácter masculino, ha sido abandonado casi por completo; se le reemplaza con la muselina de seda. En una palabra, el traje sastre se *feminiza* cada día más.

Las pieles como adorno.—Excusado es decir que, á pesar de lo templado del invierno anterior, los abrigos de pieles han estado á la orden del día. Es una moda constante, en que no influye para nada la temperatura, y haga ó no frío, las pieles constituyen todos los inviernos parte principal del arsenal de la elegancia; pero lo que no habíamos visto nunca es la piel empleada con tanta profusión para adornos en tiras, canesús, puntas y, particularmente, ¡oh suprema elegancia! en *incrustaciones* de piel obscura sobre piel más clara ó de terciopelo. Los abrigos adornados de este modo son verdaderas maravillas. Hasta los sombreros se han adornado con pieles.

El guipur y el encaje.—Los adornos de encaje y de guipur han rivalizado, aun en invierno, con los de pieles. Se han llevado y seguirán llevándose abrigos y confecciones con incrustaciones de guipur artística «rebordada». El aspecto de este adorno es incomparable.

El tul blanco.—Desde el principio de la primavera, el tul blanco fué adoptado por todas las elegantes. No se veía otra cosa. Ese tul ligero, que tan bien sienta al rostro, servía de adorno principalmente á los sombreros, se le empleaba en corbatas monumentales ó se le rizaba para guarnecer el interior de los cuellos ó de los *collets*. Naturalmente, esta moda seductora se ha prolongado todo el verano.

Vestidos de invierno.—Las lanas rizadas, y sobre todo las que, por sus colores delicados y suaves, han sido bautizadas con el nombre de *malgaches*, han alternado con el paño amazona y la alpaca de invierno en la composición de nuestros vestidos. El terciopelo del Norte, que ha reemplazado al antiguo terciopelo inglés, ha hecho el gasto de abrigos y confecciones.

Vestidos de primavera y verano.—En la primavera, la tela que ha dominado ha sido el *mohair* liso y estampado; en el verano, el tafetán y el linón alternando con las granadinas, las *étamines*, la batista y el piqué. Esta última tela se ha llevado menos que el año anterior. Los vestidos de ceremonia se han hecho, por lo general, de tafetán tornasolado solo ó mezclado con *étamines*, encaje, etc.

Los sombreros.—De los sombreros poco ó nada podemos decir. La variedad de formas y adornos ha sido tal, que es casi imposible determinar los rasgos distintivos de los modelos dominantes. Damos varios dibujos para que se pueda formar una idea aproximada.

Las noticias que anteceden, así como los preciosos modelos que publicamos á continuación, los hemos tomado de *La Moda Elegante*, periódico indispensable en toda casa de familia á causa de sus selectos y abundantes grabados, que reproducen las últimas creaciones de la moda, y de las explicaciones extensas y detalladas, y patrones trazados de tamaño natural, que permiten ejecutar por sí misma los modelos de vestidos, abrigos, etc.

Numerosos y artísticos figurines iluminados acompañan al texto, el cual va amenizado con novelas, revistas de París, crónicas de teatros y salones, poesías escogidas, piezas de música, etc.

En la Administración de *La Moda Elegante*, Alcalá, 25, Madrid, así como en las principales librerías de España, se proporcionan números de muestra gratis á todas las personas que deseen conocer esta importante revista.



SOMBRERO tipo. Primavera de 1896. —Este sombrero es de muselina de seda negra ajaretada, y va adornado con plumas negras y rosas de té.



TRAJE de viaje.—Falda lisa y chaqueta de lanilla color de nutria, guarnecida con solapas de lanilla gris areniza y cordones del mismo color. Peto de batista guarnecido de entredoses.



TOQUE de paja color de rosa, con ala levantada por detrás y en los lados. El delantero, sin ala, va adornado con dos cabochones gruesos de azabache, de los cuales salen tres plumas negras. Alrededo del ala, corona de rosas sin hojas.

TRAJE de *soirée*.—Vestido de tafetán tornasolado, verde agua, compuesto de falda lisa y cuerpo cruzado y abierto por delante con solapas puntiagudas.



TRAJE de carreras.—Vestido de tafetán chiné merdorado. La falda es lisa y va rodeada en lo alto de cordones de terciopelo. Cuerpo de tafetán, adornado del mismo modo en la espalda y en las mangas. Delanteros sueltos de guipur crema con aplicaciones de terciopelo negro. Corbata de raso Liberty color turquesa. Cuello y cinturón del mismo raso.



PALETO-SACO corto, de paño *beige*, con espalda de una pieza y delanteros cerrados en medio y recortados sobre un canesú de paño blanco. Cuello alto. Unos bordados de azabache adornan el paletó.



TRAJE de invierno.—*Collet* de terciopelo color ciruela con canesú bordado y rodeado de una especie de gola de gasa color ciruela muy claro. Cuello y borde de pieles. Manguito de la misma piel. Vestido de raso negro.

VESTIDO de raso amoratado.—El cuerpo va adornado con un canesú de azabache y cuentas de acero, rodeado de un doble volante de muselina de seda plegada. La falda es lisa.

FIGS. 421 Á 428.

La mujer y la camuesa por su mal se afeitan.

VESTIDO de terciopelo *miroir* verde antiguo.—Falda lisa. Cuerpo de terciopelo con aldetas por detrás y cinturón por delante, terminado en una hebilla de *strass*. Peto de muselina de seda crema, cubierto de guipur y solapas de seda crema. Capelina de tul blanco y tul negro.







TRAJE completo, con *collet* y capucha de paño raso color de berenjena. — El cuerpo se abre sobre un chaleco de terciopelo de verano, color violeta de Parma. La falda va guarnecida con unas quillas del mismo terciopelo. El *collet*, de la misma tela del vestido, va adornado con una capucha ribeteada de un galón de terciopelo bordado de cuentas de acero. Cuello Médicis del mismo terciopelo.

MANTELETA de verano, de raso negro, rodeada de un rizado de muselina negra.—El delantero va sujeto en la cintura con varios pliegues fijados con un lazo de cinta, y termina en dos caídas largas y cuadradas. Capucha doblada y forrada de encaje blanco sobre viso de raso blanco. Gola bullonada de tul blanco.

TRAJE estilo sastre.—Vestido de paño color de heliotropo. Cuerpo del mismo paño, formando chaqueta y abrochado con botones antiguos sobre una blusa de terciopelo color de musgo. Sombrero de terciopelo negro.





TRAJE de recibir.—Falda de raso brochado Luis XV, y cuerpo y mangas de muselina crema. Esclavina de raso brochado, ribeteada de guipur.

COLLET salida de baile de terciopelo color de lagarto, forrado de raso color de cereza y guarnecido con una especie de doble esclavina de tafetán, ribeteada de un rizado de tul negro.

TRAJE de baile.—Falda y cuerpo de seda rayada color de rosa, adornado con guipur.







SOMBRERO redondo de paja de arroz amarilla y paja negra bajo el ala. Seis ramos de rosas encarnadas van puestos sobre el ala y entremezclados de tul de seda verde y morado. Un merlo adorna el lado izquierdo y dos ramos de rosas caen sobre el rodete.

CAPELINA de paja mordorada, con fondo de seda rameada verde, amarilla y encarnada. Sus adornos consisten en dos plumas negras con *aigrettes* caídas, y al pie un ramo de rosas. Bajo el ala, una guirnalda de rosas.

FIGS. 429 Á 437.

Ande yo caliente y ríase la gente.

EL ARTE DE PONERSE LA CORBATA EN 1897

La corbata es la única prenda del traje masculino que desde hace algunos años permite que impere algo el capricho, lo imprevisto, la fantasía.

La corbata es el hombre.—Las personas que gustan hacer psicología á propósito de todo, pretenden que se puede conocer el estado de ánimo de las gentes por la simple inspección del lazo de su corbata.

Tanta sutilidad no está al alcance de todo el mundo, pero cada cual sabe el gran cuidado que se toma un joven enamorado en escoger el color y forma de su corbata. Evidentemente la corbata de un hombre desengañado de las vanidades de este mundo no se parece en nada á la del joven recién salido de las aulas, predispuesto por su misma edad á exagerar la importancia de estos detalles, creyendo firmemente que todo el mundo tiene la vista fija en él. Su afán de adoptar las corbatas de color de moda, de tonos claros, de forma nueva ó excéntrica, denota una tendencia á la frivolidad que se puede perdonar en la juventud, ó un error que corresponde en general á una completa carencia de gusto ó por lo menos á un desconocimiento total de los usos de la sociedad.

Telas para las corbatas.—Se usan, según la estación, las sedas brochadas con grandes dibujos, las sedas fantasía flexibles y escocesas, la faya, el tafetán de la India, el oxford, la batista, el piqué y hasta la cinta para el lazo pequeño (figura 15). Cuando la corbata es ancha, cuando el tejido no tiene revés, se le deja, en su forma de chalina, sin plegarlo ni forrarlo. Si, por el contrario, se quiere hacer una corbata estrecha con un tejido ligero que tenga poca consistencia, se le pone un forro y se interpone entre la tela y el forro un muletón flexible, poco grueso, que dé carácter á los pliegues. Cuando el tejido empleado es de buena calidad, suficientemente grueso, basta con plegar los bordes, que se fijan el uno sobre el otro del revés por una costura interior, sin que haga falta usar el muletón.

Las corbatas de batista de colores sólo se llevan en verano, asi como las de oxford ó de piqué; sin embargo, estos tejidos se emplean para las corbatas de caza que se llevan sin cuello (fig. 21). Inútil es decir, ¿no es verdad? que la corbata de batista blanca se lleva en toda época con el frac.

Corbata de moda.—Desde hace algunos años las corbatas de satén de tonos claros con fondo blanco están un poco fuera de moda; se prefieren las corbatas oscuras, azul marino, negras, nutria, bronce, de pequeñísimos dibujos claros, lunares, florecillas, etc., ó también los tonos medios, completamente neutros, azul pizarra, gris acero, verde magenta, grana, heliotropo oscuro, etc. Las formas de moda que más se llevan son aquellas con que se hace el nudo (véase figuras 5 y 22), es decir, la chalina flexible sin forrar, de 15 á 18 centímetros de ancho, y también la corbata muletonada y forrada de seda. También se usan los nudos hechos imitación á la chalina (fig. 14), no tan bonitos como los hechos á mano, pero muy cómodos para los que no tienen habilidad para hacerlos.

Presentamos dos series de figuras, que indican la manera de hacer el nudo marino: la primera consiste en dar una sola vuelta á la banda derecha al rededor de la izquierda (fig. 5), en vez de dar dos vueltas, como lo demuestran las figuras; la segunda es enteramente completa, ó indica cada uno de los movimientos que hay que hacer sucesivamente en la corbata para obtener el efecto final (fig. 22).

El peto ó plastrón, con sus diversas variedades, es, después del nudo, el género de corbata más generalmente adoptado: plastrón cortado sobre patrón según la forma del cuello, y cuyas bandas están sencillamente cruzadas (figs. 4 y 16); plastrón hecho á mano, como lo indica la serie de dibujos de la figura 20; plastrón 1830, hecho de la misma manera (fig. 13), pero después de dar dos vueltas al cuello; plastrón ya hecho, imitando el hecho á mano (fig. 10) ó el plastrón 1830 de doble vuelta (fig. 11).

El lazo.—Después de los diversos géneros de corbatas-nudo y de corbatas-plastrón, tenemos las tiras para hacer lazo, como lo indica la figura 3.

Se pueden obtener lazos de este género, de aspectos muy distintos, procediendo siempre de idéntica manera: lazos regulares, correctos, de magistrado (fig. 2); lazos caprichosos cuidadosamente hechos, de un modo hábil y rápido; lazos de hombres elegantes, de artistas (figs. 6, 15 y 18). Estas diferencias provienen de las dimensiones y del género de la corbata: estrecha ó ancha, forrada y dura, ó simplemente ribeteada y flexible.

Corbatas blancas ó negras para recepciones.—Los lazos de corbata de batista blanca ó de raso negro se hacen del modo indicado en las figuras 1 y 9, á no ser que se prefieran los lazos ya hechos; las personas de gusto escogen los menos regulares, los que imitan los lazos hechos á mano, considerados como más elegantes (fig. 1).

Las corbatas de lazo son de una ó dos vueltas (figuras 6 ó 15); la corbata de dos vueltas es de más novedad, más excéntrica y más del agrado de los jóvenes del día. Lo más caprichoso en la actualidad es la corbata de dos vueltas, lazo sin cocas, con dos puntas solamente.

Manera de escoger una corbata.—Cuando se escoge una corbata, hay que tener muy en cuenta la forma de los cuellos que se han de usar; la corbata debe, por decirlo así, formar cuerpo con el cuello: no hay nada tan feo como una corbata que no está fija, que se sube, cuyo lazo se deshace. Para obviar estos pequeños inconvenientes se debe fijar la corbata pasándola por la tirilla que debe tener toda camisa ó por un imperdible para que no pueda moverse, y además en la pechera, para que no se suba, se coloca un sujetador de muelle que es muy útil y cómodo.

Los dibujos que damos en la plana adjunta están tomados de la Gran Fábrica de corbatas y camisas, Carretas, 12 (junto á Correos), casa conocidísima por el público elegante y donde hay siempre variedad de modelos, 40 por 100 más barato que las tiendas.



1. Lazo blanco de baile, dos vueltas.
2. Corbata blanca, lazo hecho.
Puño 1830.
3. Lazo hecho á mano.
4. Plastrón hecho; traje de visita.
5. 1.ª manera de hacer un nudo regata.
6. Corbata raso negro, dos vueltas; traje de comida.
7. Plastrón con alzacuello.
8. Corbata blanca, lazo hecho á mano.
9. Corbata flexible de batista blanca, dos vueltas.
10. Plastrón hecho, dos vueltas; traje de visita.
11. Plastrón 1830, dos vueltas; ya preparado.
12. Corbata de muelle para cuello bajo.
13 Ancho plastrón foulard inglés, dos vueltas; traje de mañana.
14. Nudo regata hecho.
15. Corbata cinta, dos vueltas; traje de paseo.
16. Plastrón sencillo.
17. Corbata plastrón, lazo hecho.
18. Lazo mariposa.
19. Lazo 1830.
20. Plastrón hecho á mano.
21. Corbata de caza, piqué blanco.
22. 2.ª manera de hacer un nudo regata.

Figs. 458 á 490.

Lo que uno desecha, otro lo ruega.

DICCIONARIO DE COCINA DOMÉSTICA

ALBONDIGUILLAS CASTELLANAS.—«Toma una pierna de carnero y pica la carne con tocino, verdura y cebolla cruda; échale cuatro huevos con claras, y sazónalos con todas especias y sal; haz las albondiguillas y pica verdura, que le echarás dentro; deja que cueza cosa de hora y media la verdura y cebolla que tiene; cuando las quisieres servir, cuájalas con huevo y acedo, apartando primero la flor, y después que estén en el plato, echa la flor por encima.» (*F. M. Montiño.*)

ALCACHOFAS ASADAS.—Límpiense y quítense las hojas exteriores.

Despúntense y córtense por el pezón para introducir en ellas tocino frito con sal, perejil, ajos tiernos y un poco de pimienta.

Pónganse en una cazuela entre dos fuegos, dándoles vueltas.

Aunque por lo exterior parezcan duras, interiormente estarán tiernas y muy sabrosas.

ALCACHOFAS RELLENAS.—Quitarles las hojas exteriores.

Cocerlas en agua y sal.

Rellenarlas con un picadillo de ajos, perejil y pan rallado.

Ponerlas á fuego lento en una cazuela con manteca.

Tapar la cazuela con una tapadera cubierta de rescoldo.

Servirlas en cuanto estén tostadas.

ALONDRAS TRUFADAS.—Prepárense las pechugas de unas cuantas alondras y háganse saltar en manteca con buena cantidad de trufas menudamente cortadas.

Se cocerán aparte durante media hora los despojos de las alondras en una salsa clara de manteca, un vaso de vino blanco y una taza de caldo desengrasado.

Después se pasará ésta por tamiz, se le agregará la manteca procedente de la cocción de las pechugas, también desengrasada, y se pondrá al fuego por un rato juntamente con las pechugas y trufas. Sírvase muy caliente.

ANADINO ASADO.—Después de soflamado, destripado y limpio, se picarán su asadura y su molleja en igual cantidad de tocino fresco, sazonándolo con cebolla y perejil picados, miga de pan rallado y una yema de huevo.

Rellénese con el picadillo el interior del ave, sin descuidar el coser luego la abertura; atraviésese en el asador y manténgase al fuego durante media hora, rociándola con manteca de vez en cuando y espolvoreándola con sal.

Retírese del asador y sírvase en la fuente guarnecida de limones partidos y acompañada de una salsa.

ANGUILA ESPARRILLADA. — Háganse saltar en manteca unos trozos de anguila debidamente preparados.

Pónganse durante dos ó tres horas en un adobo compuesto de escalonia, cebolleta y perejil muy picados, sal, pimienta y aceite.

Cúbranse de pan rallado, colóquense en la parrilla á buena lumbre, y así que estén, sírvanse sobre una salsa picante.

APIO Á LA BURGUESA. — Se expurgará sin cortarlo y se limpiará perfectamente con agua.

Póngase luego á cocer, durante media hora, en agua hirviendo, con un poco de sal.

Retírese y sumérjase en agua fría.

Estrújese en una servilleta.

Espolvoréese con harina.

Póngase de nuevo al fuego con una cucharada de manteca y caldo del puchero.

Sazónese y sírvase después de espumado.

ARROZ Á LA CATALANA.—Rehóguese el arroz con aceite, cebolla, ajo picado, perejil y tomate. Cuando esté en punto se añadirá jamón crudo cortado en cuadritos y unas cuantas salchichas.

Echese el agua en proporción conveniente y antes de estar cocido el arroz, retírese del fuego y déjese reposar un cuarto de hora.

Los granos deben quedar sueltos, sin caldo y enteros.

ARROZ CON MANZANAS.—Cocer en agua, durante cinco minutos, cuatro manzanas cortadas en cuartos. Escurrir parte del agua.

Poner azúcar y acabar el cocimiento.

Cocer en leche 250 gramos de arroz escaldado en agua.

Cuando esté casi cocido, espolvorearlo con azúcar y aromatizarlo, si se quiere, con corteza de limón ó de naranja, ó canela, vainilla, etc.

Diez minutos después añadir una porción de manteca.

Servirlo en la fuente circuído por las manzanas.

ATÚN Á LA PARRILLA. — Cortar una tajada de atún fresco, de 3 á 4 centímetros de grueso. Salarla. Rociarla con aceite y ponerla en la parrilla á fuego moderado, dándole vueltas para que tome color por igual, rociándola á menudo con aceite.

Cuando esté cocida, suprimir la piel.

Colocarla en una fuente caliente, rociarla con un poco de aceite y servirla acompañada de una mayonesa caliente ó de una salsa picante fría.

BACALAO CON QUESO.—Deshojar unos trozos de bacalao cocido en agua y mezclarlos con una salsa Bechamel, añadiendo queso de Gruyère y de Parma rallado y un polvillo de moscada. Colocarlos en un plato de «gratinar», espolvoreándolos con queso rallado y una capa de miga de pan.

Rociarlos con manteca derretida y ponerlos al horno ó entre dos fuegos hasta que forme ligera costra.

Servir caliente.

BARBO AL HORNO.—Límpiese cuidadosamente, lávese y enjúguese.

Sazónese con sal. Hágansele unas incisiones en los costados.

Untese con manteca una doble hoja de papel grande; espolvoréese con cebollas, setas y perejil picados; colóquese el pescado en el centro, espolvoréese igualmente y envuélvase en el papel. Póngase en fuente honda que resista al fuego y cuézase durante tres cuartos de hora á horno moderado.

BERZA POLACA.—Después de lavarla cuidadosamente, se pondrá á la lumbre en una cacerola con

una cebolla grande, una zanahoria, un buen trozo de jamón, una cucharada de grasa de cerdo y caldo del puchero que cubra hasta la mitad de su altura.

Déjese cocer á fuego lento con la cacerola tapada por espacio de dos á tres horas.

En cuanto se haya evaporado el líquido, retírese la zanahoria y la cebolla; trábese la berza con un poco de salsa ó una cucharada de manteca.

Sírvase con el jamón picado.

Besugo á la vizcaína.—Váciese, escámese y límpiese, y luego enjúguese con un paño.

Sazónese con abundante sal y úntese de manteca.

Rehóguese aparte en manteca, cebolla, ajo y perejil picado.

Con ello se formará un lecho en la besuguera, y encima se coloca el pescado para que cueza lentamente, con lumbre también sobre la tapadera.

Así que esté debidamente cocido, servirlo rociado con una ó dos cucharadas de vinagre.

Biftec Chateaubriand.—Cortar lonjas de solomillo en la porción más gruesa, de unos 5 centímetros de espesor. Golpearlas y sazonarlas. Rociarlas con aceite y dejarlas en adobo unas cuantas horas.

Ponerlas en la parrilla á lumbre moderada, dándoles vuelta para que cuezan por igual.

Sírvanse sobre una «maître d'hôtel», rodeadas de patatas saltadas ó simplemente fritas.

Brécol á la italiana.—Cortarla en ramitos y cocerlos en agua salada.

Escurrirlos y echarlos en la sartén con manteca y aceite.

Sazonarlos.

Hacerlos saltar á buena lumbre durante unos minutos.

Trasladarlos á un plato y servirlos rociados con manteca de anchoas derretida.

Buñuelos de arroz.—Cocer el arroz en leche y azúcar.

Añadirle agua de azahar, una pulgarada de canela en polvo y un poco de manteca.

Cuando esté cocido todo, agregar un batido de yemas de huevo.

Verter la mezcla en una vasija, para que se enfríe.

Formar con ella unas bolas más ó menos grandes.

Bañarlas en huevo batido y freirlas.

Se sirven espolvoreadas con azúcar.

Cabeza de ternera frita.—Tomar las sobras de cabeza de ternera al natural y calentarlas ligeramente.

Cortarlas luego al través y sazonarlas con sal, pimienta, perejil picado y zumo de limón.

Rebozarlas en pasta de freir y ponerlas á buena lumbre en la sartén, provista ya de fritura caliente.

Cuídese de freir pocas á la vez.

Escurrirlas; cuando estén, espolvorearlas con sal y servirlas guarnecidas de perejil frito.

Calamares rellenos á la vizcaína.—Suprimidas las cabezas, después de lavados, se pican aquéllas con ajos, perejil, especias finas y pan rallado; se revuelve todo con aceite frito y se introduce esta masa en los calamares, que se pondrán á cocer con un poco de agua.

Cocidos que estén, trasladarlos á una cazuela para freirlos con aceite y ajos machacados, y un poco de agua, agregando luego un par de huevos revueltos con especias finas.

Bien mezclado todo, se deja hervir, se sazona y se sirve en el acto.

Capón á la nantesa.—Con el hígado y una docena y media de castañas cocidas, perejil, cebollino y un poco de ajo, todo ello muy picado, y además sal, pimienta y dos yemas de huevo, se formará una masa, con la que se rellenará el capón.

Envuelto éste en un papel untado de manteca, se pondrá al asador á lumbre regular.

Cuando esté asado, se quitará el papel, se dorará el capón con huevo, cubriéndolo por último de pan rallado para que tome color á fuego vivo, y se servirá acompañado de una salsa picante.

Chochas asadas.—Se extraen los menudos y se pican (excepto la molleja) con tocino, sal, pimienta, perejil y ajo.

Con dicha masa se rellenan las aves.

Se envuelven con tocino y se asan, rociándolas y recibiendo en rebanadas de pan el jugo que de ellas se desprende.

Se sirven sobre las mismas rebanadas, y acompañadas de una salsa picante.

Chuletas de jabalí saltadas.—Preparadas las chuletas, se fríen haciéndolas saltar en manteca, con sal y pimienta, sobre un fuego muy vivo.

Cuando estén cocidas por ambos lados, se colocarán en la fuente, formando corona.

En la sartén donde se frieron se echa vino blanco ó igual cantidad de salsa española, dejando que se reduzca algún tanto la mezcla.

Cubiertas con esta salsa, se servirán las chuletas.

Chuletas de ternera á la provenzal.—Después de mechar las chuletas con tiras de pepinillos y filetes de anchoas bien lavados, se sumergirán en aceite de oliva por espacio de media hora. Se envolverá luego cada chuleta en dos lonjas de tocino, sujetándolas con un hilo.

Póngase al fuego en una cacerola con manteca (10 gramos por chuleta), hierbas finas y perejil picados, sal y pimienta.

Remójense con una taza de caldo.

Obtenida su perfecta cocción, retírense las chuletas y córtense los hilos sin descomponer las lonjas de tocino; colóquense en una fuente.

Déjese espesar la salsa después de desengrasada, y viértase sobre las chuletas en el acto de servir.

Chuletas de vaca empapeladas.—Después de aplanarlas bien, cubrirlas de pan rallado, polvorearlas con sal y hacerlas saltar en manteca á fuego lento.

Estando casi cocidas, cubrirlas con lonjas de tocino ó jamón y con su salsa, espesada, y envolver cada una de ellas en un papel, previa adición de hierbas finas picadas.

Ponerlas luego sobre la parrilla á lumbre muy suave para que el papel no se queme.

Ensalada de langosta.—Cortar en forma de dados la carne de la langosta cocida.

Colocarlos en una vasija, añadiéndoles patatas cocidas en agua y cortadas en igual forma, pepinillos, anchoas y huevos duros también cortados,

Sazonar y trabar la ensalada con una salsa mayonesa.

Formar en una fuente un lecho de ruedas de cogollos de lechuga, sazonarlo y disponer encima la ensalada de langosta, cubriéndola con una capa de salsa mayonesa tachonada de alcaparras y circuida de huevos duros partidos en mitades.

Espaldilla de carnero estofada.— Deshuesarla; espolvorearla con sal, rollarla y atarla con hilo fuerte.

Rehogarla en manteca, dándole vueltas, y añadiendo una cebolla y una zanahoria.

Al cuarto de hora, mojarla con 3 decilitros de caldo y dejar que cueza lentamente entre dos lumbres.

Próxima á terminar la cocción, rodearla de siete ú ocho patatas crudas, cortadas en cuartos, y hacer que se complete á fuego manso.

Espárragos guisados.— Se doran en manteca unos dientes de ajo picados.

Se retiran después, sustituyéndolos con los espárragos cocidos en agua con sal, escurridos y cortados.

A medio freir, se les añade pan dorado y molido con los mismos ajos que se sacaron de la manteca, y un poco de pimienta y clavo, agua del cocimiento de los espárragos, cebollitas cocidas, vinagre y orégano.

Cuando se haya consumido la mayor parte del caldo, se rocían con aceite y se sirve.

Espinacas á la mexicana.—Freir en manteca tomates maduros bien molidos, con suficiente cebolla y ajos picados.

Agregar las espinacas, ya cocidas y picadas, garbanzos cocidos y ruedas de patatas cocidas también. Rociar la mezcla con vinagre y sazonar con sal y un poquito de azúcar.

Pueden servirse si se quiere acompañadas de tostadas de pan.

Estofado de liebre á la española.—Pártase la liebre en trozos, límpiense éstos con una servilleta y pónganse en infusión en vino blanco por espacio de ocho ó nueve horas.

Retírense luego los trozos.

Rehóguense con cebolla frita en aceite.

Añádase pimienta, clavillo, unas hojas de laurel y todo el vino blanco donde estuvieron en infusión. Obtenida la cocción perfecta, apártense las hojas de laurel y sírvase.

Faisán trufado.—Después de desplumado, soflamado y vaciado por el buche, se rellenará de trufas previamente cocidas en aceite y manteca, y luego se coserá la piel del buche para disimular la abertura.

Colóquese en una cacerola sobre un lecho de lonjas de tocino, disponiendo al rededor porciones iguales de ternera magra y jamón crudo cortadas en forma de dados.

Añádanse dos zanahorias, dos cebollas mechadas con clavillos, sal, pimienta, caldo y vino blanco. Déjese cocer á fuego lento, con lumbre también sobre la tapadera.

Basta una hora para su perfecta cocción.

Trasládese el faisán á una fuente, y sírvase rociado con el jugo debidamente colado y reducido.

Filetes de lenguados á la Orly.—Tómense los filetes de unos cuantos lenguados y pónganse en un adobo de zumo de limón, sal y pimienta gorda.

Háganse hervir los restos del pescado en vino blanco sazonado, déjese reducir y cuélese.

Unos minutos antes de servir, enharínense y fríanse los filetes.

Dispónganse en la fuente formando pirámide. Sírvanse con la salsa.

Fritura de cebollas á la andaluza.—Freir en manteca ajos con perejil y unas hojas de laurel.

Cuando estén fritos retirarlos, poniendo en su lugar las cebollas, ya salcochadas y cortadas en pedazos regulares, agregando dos cucharadas de vinagre, medio vaso de agua, pimienta molida y la sal necesaria.

Déjese hervir hasta que estén cocidas.

Se les puede añadir, si se quiere, carne frita y picada, resultando un plato muy sabroso.

Gallina morisca.—Después de asarla, se divide en cuartos.

Aparte se fríe un poco de jamón gordo cortado en pedacitos, con cebolla picada, patatas cocidas y cogollos de lechuga, sazonado con todas especias.

Este frito se trasladará á una cazuela, junto con los trozos de gallina, mojándolo todo con el caldo en que se coció ésta y un poco de vino, vinagre y manteca. Después de hervir, sírvase.

Gazapo frito.—Debidamente limpio, cortarlo en trozos, que se pondrán en un adobo de vino blanco con zumo de limón, tomillo, laurel, ajo picado, sal y pimienta.

A las dos horas escurrirlos, bañarlos en harina desleida y freirlos.

Se sirven acompañados de una salsa picante.

Gubios al «gratín».—Escamarlos, suprimir las cabezas, lavarlos y enjugarlos.

Untar con manteca un plato de «gratinar», cubriendo el fondo con una capa de hierbas finas cocidas.

Sobre ellas colocar simétricamente los gubios.

Sazonarlos con sal y cubrirlos con hierbas finas y miga de pan rallada.

Verter en el fondo del plato medio vaso de vino blanco.

Cubrir la superficie con manteca.

Cocer los gubios al horno ó entre dos lumbres vivas durante diez minutos y servirlos en el acto.

Guisantes con jamón. — Córtese, en forma de dados, un trozo de jamón.

Póngase á freir con una cucharada de manteca sin que llegue á tostarse.

Añádasele media taza de caldo sin grasa y un litro de guisantes recién desgranados.

Déjese cocer á fuego lento, con uno ó dos repollos de lechuga, sin tapar la sartén.

Terminada la cocción, retírese la lechuga; agréguese á los guisantes una cucharada de harina y otra media taza de caldo.

Y al servir, cúbranse con un batido de yemas.

Habas verdes á la francesa.—Cocerlas en agua con sal y refrescarlas en agua fría.

Ponerlas á la lumbre en una cazuela con manteca, sal, pimienta, un poco de caldo del puchero ó agua, un ramito de perejil y otro de ajedrea y dejarlas hervir.

Cuando hayan espesado lo bastante, ligarlas con un batido de yemas y servirlas.

Hígado de cerdo con hierbas finas. — Tómese medio hígado y practíquense en él varias incisiones al través.

Hágase un picadillo con 150 gramos de lardo, cuatro cucharadas de escalonias y cebollas, cuatro cucharadas de alcaparras y dos de perejil. Rellénense con ello las incisiones.

Extiéndase sobre una mesa un gran trozo de redaño con una delgada capa del relleno y encima colóquese el hígado.

Cúbrase éste con la pasta mencionada y dóblese el redaño de modo que se aproximen las partes cortadas del hígado.

Rocíese con manteca derretida, colocándolo en un plato que resista al fuego y haciendo que cueza á lumbre suave por espacio de una hora.

Sírvase en una fuente con un poco de jugo.

Huevos esponjados.—«Tomarás media libra de miel y otra media de manteca de vacas, y ponlo todo en cacito al fuego; entretanto batirás docena y media de huevos con claras, y cuando esté cociendo la miel y la manteca echa los huevos dentro; pones una cobertera encima con un poco de lumbre, y se cuajará de modo que parezcan huevos mejidos; sírvelos sobre rebanadillas de pan.» (*F. M. Montiño.*)

Huevos nevados.—Póngase á hervir en una cacerola medio litro de leche, dos cucharadas de flor de naranja y 60 gramos de azúcar.

Váyase añadiendo por cucharadas un batido de seis claras de huevo, y remuévase de vez en cuando para que cuezan por todos lados.

Retírense entonces estas claras, déjense escurrir sobre un tamiz y colóquense en una fuente.

Se baten las yemas; se echan en la cacerola removiéndolas con la leche hasta su perfecta trabazón, y se vierte sobre las claras antes de servir.

Jamón á la alemana.—Cubrir el fondo de una cacerola con rebanaditas de jamón crudo y de miga de pan pasadas por manteca.

Encima colocar una capa de tocino raspado, miga de pan rallada, setas y trufas muy picadas.

Luego otra capa de rebanaditas de jamón y pan, y así sucesivamente, terminando por una capa de pan y jamón espolvoreada con miga rallada.

Poner la cacerola al horno por espacio de tres horas.

Servir inmediatamente después de retirarla del horno.

Judías blancas á la bretona.—Escaldar y escurrir 500 gramos de cebollas picadas.

Rehogarlas en la cacerola con 125 gramos de manteca, y cuando hayan tomado un color rubio, añadirles 35 gramos de harina, sal y pimienta.

Cinco minutos después mojar la mezcla con un litro de caldo y dejar que cueza durante veinte minutos, meneando para que no se pegue.

Añadir luego á este puré un litro de judías blancas muy cocidas y 30 gramos de manteca.

Hacerlas saltar un minuto y servirlas.

Judías verdes á la inglesa.—Háganse hervir en agua bastante salada.

Escúrranse.

Pásese por el agua hirviendo una fuente que pueda soportar la acción del fuego.

Colóquese sobre ceniza caliente.

Hágase derretir en ella una porción de manteca reciente.

Agréguense las judías aún calientes.

Remuévanse con cuidado para que todas tomen la manteca.

Sírvanse en la misma fuente, cubriendo sus bordes con un cordoncillo de perejil picado.

Labro en salsa holandesa.—Tómese un labro de buen tamaño.

Escámese, vácíese y límpiese.

Colocarlo, después de atarle la cabeza, en una besuguera; mojarlo hasta su altura con mitad de vino blanco y mitad de agua fría, añadiendo sal, cebolla y apio picados y un ramito de perejil.

Después de unos hervores, apartar la besuguera á un ángulo para que siga cociendo media hora sin ebullición.

Escúrrase.

Servirlo rodeado de perejil y acompañado de una salsa holandesa.

Lampreado de vaca.—Hágase freir, en la sartén, carne de vaca picada en pedacitos del tamaño de una nuez, tocino, cebolla y un poco de pimienta.

Trasládese luego á una olla á fuego lento y déselé vueltas, añadiendo un poco de agua; sazónese con sal, clavillo, canela, un ramito de perejil y unas briznas de azafrán.

Desátense unas yemas en corta cantidad de vinagre, y se batirán con caldo tibio para que no cuajen.

Échense en el guisado, cuidando de que no llegue á hervir, y sírvase.

Langosta á la americana.—Cortar en trozos la carne de una langosta fresca y hacerlos saltar en la sartén, á buena lumbre, en aceite con cebollas y chalotas picadas.

Agregar á los pocos minutos medio vasito de coñac y otro medio al breve rato con una cucharada de puré de tomates, tres ó cuatro de salsa española (de vigilia), una pizca de pimienta de Cayena y un ramito compuesto.

Hacer que se reduzca la salsa á lumbre viva.

Servir inmediatamente.

Lechugas en caldo.—Limpiarlas, lavarlas y escaldarlas por espacio de unos cuantos minutos.

Atarlas de dos en dos y ponerlas en una cacerola con cebolla picada y un ramito á cocer en caldo del puchero, tapándolas con un papel bien engrasado.

Después de dos horas de lumbre se sacan y desatan, y se colocan en la fuente para servirlas con su caldo colado y reducido.

Lenguado en vino blanco.—Ya limpio y preparado el pescado, colocarlo en un plato hondo que resista al fuego, bien untado de manteca.

Mojarlo con vino blanco hasta cubrirlo, y sazonarlo con sal, pimienta y un poco de escalonia muy picada.

Póngase á hervir tres ó cuatro minutos, volteando entonces el pescado, y termínese su cocción rociándolo con su caldillo.

Hágase reducir la salsa, moderando á su vez la lumbre.

Sírvase en el mismo plato, agregándole poco antes una pequeña porción de manteca y el zumo de un limón.

Lentejas con perejil.—Cocer las lentejas en agua un poco salada.

Escurrirlas.

Ponerlas á la lumbre en una cacerola con una buena porción de manteca, perejil picado, sal y pimienta.

Rehóguense algunos minutos.

Trasládense á una fuente, y sírvanse muy calientes y circuídas de cortezas de pan frito.

Liebre á la Marengo.—Limpiarla. Cortarla en trozos y ponerlos en la cacerola, entre dos fuegos, con aceite, sal, pimienta, ajos, laurel y moscada rallada.

Transcurrido un cuarto de hora, sacar la mitad del aceite y añadir setas y perejil picados. Retirar el laurel y los ajos.

Trabar la salsa con manteca frita, harina y el zumo de un limón, y servir.

Macarrones al «gratín» (de vigilia).—Cocer en agua salada 500 gramos de macarrones hasta que resulten bastante blandos.

Sacarlos para escurrirlos y colocarlos en una cacerola, donde se trabarán con unas cucharadas de salsa Bechamel (de vigilia), incorporando 100 grámes de queso rallado, mitad Gruyère y mitad Parma.

Colocarlos luego en una tartera de «gratín», espolvoreándolos con queso de Parma y pan rallado tostado.

Rociarlos con manteca derretida.

Ponerlos á tostar á fuego suave con lumbre encima de la tapadera.

Manjar blanco cubano.—Póngase al fuego en una cazuela una libra de arroz con dos cuartillos de leche de coco, una libra de azúcar en polvo, dos cucharadas de agua de azahar, un poco de canela molida y corteza de limón verde.

Revuélvase sin cesar con una cuchara de madera siempre en la misma dirección hasta que adquiera consistencia.

Déjese enfriar y sírvase.

Manos de cerdo á la «Sainte-Menehould».—Atense con cintas de hilo unas cuantas manos y pónganse en una cacerola con tomillo, laurel, zanahorias, cebollas, clavos, perejil, cebolletas, un poco de salmuera y vino blanco.

Después de haberlas hecho cocer durante veinticuatro horas á fuego suave, se dejarán enfriar en su jugo. Se pasarán por manteca derretida y miga de pan con sal y pimienta.

Se asarán á la parrilla y se servirán así que hayan tomado color.

Mayonesa de salmón.—Cortar en ruedas medio kilogramo de carne de salmón sin espinas.

Sazonarlas con un poco de sal.

Disponerlas, una al lado otra, en la parrilla de una besuguera.

Mojarlas con un medio caldo sencillo en ebullición.

Dejar que el líquido dé un par de hervores y retirar la besuguera á un ángulo.

Diez minutos después sacar las tajadas y dejarlas enfriar.

Servirlas en la fuente, dentro de un cilindro de gelatina, sobre un lecho de salsa mayonesa y coronadas por una porción de la misma salsa.

Menestra de coles.—Cuézanse en agua clara para que se limpien perfectamente.

Escúrranse.

Divídanse en varios trozos más ó menos grandes.

Pónganse en el fondo de una cacerola unas cuantas lonjas de tocino.

Colóquense encima por capas los pedazos de col y rodajas de zanahorias y cebolla.

Añádase caldo del puchero en cantidad suficiente para que cuezan bien.

Sírvanse cuando haya mermado al fuego la mayor parte del líquido.

Merluza á la marinera.—Póngase al fuego la sartén con aceite, y poco después añádanse unos dientes de ajo machacados, azafrán, pimienta y un tomate exprimido.

En cuanto esté frita la salsa, se echarán en ella las rodajas de merluza, previamente asada y salada; se les dará un par de vueltas; se agregará luego una corta cantidad de caldo, y transcurridos tres ó cuatro minutos se servirá caliente.

Mermelada de frambuesas.—Después de mondar y estrujar las frambuesas bien maduras, pasándolas por tamiz, se hará reducir la pulpa á la mitad en una cacerola á fuego vivo, sin dejar de removerla constantemente.

Clarifíquese una cantidad de azúcar equivalente á la mitad del peso de la fruta empleada y viértase sobre la pulpa.

Sígase revolviendo, y en cuanto haya dado unos hervores trasládese á un tarro sin darle tiempo á enfriarse.

Mero á la parmesana.—Pueden aprovecharse los restos de un mero, cociéndolos en una salsa Bechamel espesa.

Trasládense luego á una fuente que pueda resistir la acción del fuego.

Cúbranse con miga de pan y en seguida con queso de Parma bien rallado.

Pónganse en el hornillo hasta que adquieran buen color y sírvanse calientes.

Mollejas de ternera mechadas.—Bien preparadas y limpias, mecharlas con tiras de tocino y hacerlas cocer en su propio jugo, ya sea al horno, ya simplemente en la cacerola, pero á fuego muy suave.

Trabar luego el jugo con un poco de extracto de carne incorporado poco antes de servirlas en una fuente sobre una capa de achicorias, de acederas, ó si se prefiere una salsa de tomate.

Nabos con salsa rubia.—Se raspan y lavan perfectamente, escaldándolos y cociéndolos luego con sal.

Se rocían con aceite en el que se haya frito cebolla y tostado un poco de harina.

Con ello y un polvillo de pimienta se rehogan.

Así que tomen un color rojo, mójense con caldo y endúlcense.

Deben hervir muy lentamente.

Cocidos ya, se trasladan á la fuente, rociándolos con su salsa, espesada á la lumbre.

Orejas de ternera fritas.—Se cortarán á lo largo en cuatro pedazos orejas preparadas y cocidas. Luego se pondrán en adobo con vinagre, sal y pimienta en grano.

Se rebozarán en masa clara y se freirán, colocándolas prontamente en la sartén y dándoles repetidas vueltas.

Escúrranse y sírvanse cubiertas con perejil frito.

Ostras panadas y fritas.—Escáldense.

Báñense en una salsa de vigilia trabada con huevo y manteca.

En cuanto estén frías, rebócense con huevo.

Fríanse y trasládense á una servilleta.

Adórnense con perejil.

Sírvanse acompañadas de una salsa holandesa.

Pastel de huevos.—Tómese media docena de huevos, un tercio de buen queso y una cucharada de manteca.
Después de bien batidos los huevos se les añadirá el queso rallado y la manteca, poniéndolos á fuego vivo y removiéndolos con una cuchara hasta que la masa quede bien espesa.
Sazónese con sal y en bastante cantidad si el queso fuese reciente.

Patatas con jamón.—Derretir una buena porción de manteca en la cacerola; añadirle harina, y estando la mezcla muy subida de color, sazonarla con sal, pimienta y un ramito compuesto.
Agregar jamón cortado en forma de gruesos dados, y después de cocer un rato, las patatas crudas, mondadas y cortadas.
Cuando estén á punto, pasarlas á la fuente en compañía del jamón y su caldillo espumado y servirlas.

Pavo trufado.—Córtense unas cuantas trufas en pedacitos más ó menos gruesos.
Lávense; escurránse y pónganse en una cacerola con manteca ó tocino picado, sal, pimienta y un polvillo de nuez moscada.
A la media hora de cocción introdúzcase esta mezcla en el pavo, recientemente desplumado, vaciado y soflamado.
Dense unas puntadas á la abertura y consérvese el pavo dos ó tres días en sitio bien fresco para que se impregne del sabor de las trufas.
Llegado el momento, póngase al asador cosa de hora y media y sírvase en el acto.

Pechugas de pollo á la bordelesa.—Tomar las pechugas de dos ó tres pollos tiernos y sazonarlas con sal, pimienta y moscada.
Cascar tres huevos en una vasija é incorporarles unas cucharadas de perejil picado y 150 gramos de manteca derretida.
Batir la mezcla, rebozar con ella las pechugas una á una y pasarlas por ralladura de pan.
Ordenarlas en la parrilla una junto á otra y asarlas á lumbre suave durante quince ó diez y ocho minutos, volteándolas y rociándolas con manteca derretida. Colocarlas sobre una guarnición de setas á la bordelesa y servirlas.

Pepinos rellenos.—Después de mondados, ahuecarlos por ambos extremos con el cabo de un mechador ó una cuchara de cocina.
Introducir en los huecos relleno cocido, tapando la abertura con una rodajita de nabo en forma de corcho.
Ponerlos á fuego lento en una cazuela sobre una capa de lonjas de tocino, mojándolos con caldo.
Al punto de servirlos escúrranse y rocíense en la fuente con su salsa pasada por tamiz.
Pueden servirse también acompañados de salsa de tomate.

Peras con manteca.—Cortar en cuartos siete ú ocho peras. Suprimir piel y corazón. Hacerlas tajaditas. Ponerlas en una cacerola plana con 150 gramos de manteca, seis ó siete cucharadas de azúcar en polvo y corteza de limón ó vainilla.
Saltarlas á buen fuego hasta reducción de la humedad.
Trasladarlas á una fuente y servirlas acompañadas de cortezas de pan fritas con manteca y azucaradas.

Perdices á la tártara.—Desplumarlas, limpiarlas y soflamarlas.
Partirlas por mitad.
Bañarlas en manteca derretida, cubriéndolas luego con miga de pan y espolvoreándolas con pimienta, sal y especias aromáticas.
Asarlas en parrilla á fuego lento.
Servirlas acompañadas de salsa picante en que abunde la mostaza.

Perdigones á la parisiense.—Rehóguense en manteca.
Antes de que tomen color mójense con caldo, salsa española y vino blanco.
Dejar que cuezan lentamente por espacio de tres cuartos de hora.
Trasládense á fuente caliente.
Sírvanse cubiertos por su salsa reducida, desengrasada y trabada con una porción de manteca.

Pernil de cerdo cocido.—Se le quita todo lo que tenga de rancio.
Se corta y echa en agua fría, donde se dejará dos ó tres días para que se desale.
Luego se escurre, se enjuga, se envuelve en un lienzo limpio y después se pone á cocer en partes iguales de agua y vino con ajos, cebollas, tomillo, laurel, clavo y un ramito compuesto.
Para saber si está cocido, se pica con un mechador, que en tal caso lo atravesará fácilmente.
Entonces se saca y se le quita el hueso de en medio, dejándole enfriar y levantándole después el pellejo.
La gordura que lo rodea se cubre con una mezcla de hierbas finas y pan rallado.

Pescadillas con hierbas finas.—Se vaciarán y limpiarán con todo esmero las pescadillas, y con la punta del cuchillo se practicarán incisiones de arriba abajo y de derecha á izquierda, á distancias regulares, para que la piel no se quiebre irregularmente al cocer.
Espolvoréense con sal fina y pimienta.
Rocíense con aceite.
Déjense por espacio de una hora en este adobo.
Séquense y colóquense en las parrillas á buen fuego, volviéndolas á menudo para que se tuesten igualmente por ambos lados.
Trasládense á la fuente y báñense en una salsa previamente compuesta de manteca derretida, harina, hierbas finas, agua y un poco de vinagre.

Picadillo de carnero á la portuguesa.—Picar un trozo de carnero cocido á la brasa con escalonias y perejil.
Sazónese con sal y pimienta.
Rehogar en manteca una cebolla picada y agregarle el picadillo, con dos ó tras cucharadas de buen caldo, sin que haya exceso de salsa.
Déjese cocer á fuego suave.
Terminada la cocción, trasladarlo á una fuente calentada y servirlo rodeado de huevos fritos y acompañado de una salsa de tomates.

Pichones con salsa de cangrejos. — Limpiense y escáldense.
Hágaseles una ligera incisión en el dorso para ensanchar su estómago. Cuézanse en un poco de caldo y un vaso de vino blanco, añadiéndoles un ramito de perejil, cebolleta, clavillo, sal y pimienta. Así que estén cocidos, póngase á la lumbre una cacerola con manteca, setas y una docena de cangrejos limpios.
Poco después agréguese harina.
Mójese con el caldo de los pichones.
Déjese hervir y reducir durante media hora, y

trábese con yemas de huevo y nata, sazonando con una pulgarada de perejil picado y un polvillo de mostaza.

Trasládense los pichones á una fuente y corónense con dicho acompañamiento.

PIERNA DE CARNERO Á LA PERIGORD.—Cortar en forma de dados unas cuantas trufas y una porción de lardo.

Mezclarlo todo con sal, especias, perejil, cebolleta y un diente de ajo, todo ello muy bien picado.

Cubrir completamente la pierna con la mezcla antedicha.

Dejarla envuelta en papel durante dos días, cuidando que no la tome el aire.

Cocerla á lumbre lenta en una cacerola con su jugo, después de envolverla con lonjas de ternera y lardo; una vez cocida, espumar la salsa, vigorizarla con extracto de carne y servirla.

PIES DE CERDO RELLENOS.—Soflámense cuatro pies de cerdo, ráspense y átense de dos en dos con una cinta de hilo.

Pónganse en un puchero de barro con cortezas de tocino y huesos quebrantados, agua, cebollas, zanahorias, sal, pimienta, clavillo y un ramito compuesto.

Déjense cocer cinco horas á fuego suave.

Escúrranse, desátense, divídanse cada uno en dos partes y retírense todos los huesos.

Espolvoréense con sal y pimienta.

Déjense enfriar.

Cúbrase cada medio pie con una gruesa capa de picadillo de cerdo con hierbas finas ó trufas; envuélvase cada uno con un pedazo de redaño, úntese de manteca, pásese por miga de pan rallado y tuéstese á la parrilla á fuego lento durante diez minutos.

POLLO CON SALSA DE TOMATE.—Después de limpio, chamuscado y quitadas las patas, el cuello y el esternón, se rellena la cavidad con unas ruedas de limón y se pone al fuego en una cacerola, cubriéndolo con lonjas de tocino.

Hágase cocer por espacio de una hora, con lumbre también sobre la tapadera.

Cuando esté en sazón, sírvase con una salsa de tomate.

POLLOS FRITOS Á LA VIENESA.—Debidamente preparados, partir cada pollo en dos mitades.

Sazonarlos con sal.

Enharinarlos.

Rebozarlos con huevo batido y ralladura de pan.

Echarlos en la sartén, provista de una buena pasta de freir caliente.

Así que hayan tomado color, sacarlos con la espumadera.

Espolvorearlos con sal y presentarlos en servilleta doblada rodeados de perejil frito.

Con ellos acompañar una salsa de tomate.

POTAJE «VERT-PRÉ».—Escáldense puntas de espárragos, guisantes y judías verdes cortadas en trocitos.

Escúrranse.

Termínesé su cocción en suficiente cantidad de buen caldo.

Cinco minutos antes de servir, agréguese una cucharada de tapioca por persona, y después de cocer, viértase en la sopera y sírvase en seguida.

PURÉ DE LENTEJAS (de vigilia).—Lavar 500 á 600 gramos de lentejas; ponerlas en una marmita con 4 ó 5 litros de agua tibia, un poco de sal y un ramito compuesto.

Hacerlas cocer.

Pasarlas por tamiz con su caldo.

Verter el líquido en una cacerola, poner ésta al fuego hasta ebullición y luego retirarla á un ángulo.

Picar una cebolleta y un puerro, y rehogarlos en una cacerola con manteca de vaca.

Añadir un puñado de hojas de lechuga y acelga, unas cuantas hojas de acedera y de apio picadas.

Cocidas que estén las hierbas, mezclarlas con el puré.

Hacer que hierva la mezcla, incorporándole antes de servir 100 gramos de manteca de vaca reciente.

RABO DE VACA Á LA ALSACIANA.—Partir un rabo de vaca en trozos de 7 á 8 centímetros de largo. Blanquearlos.

Cocerlos con poco jugo.

Dejarlos enfriar, retirarlos y escurrirlos.

Bañarlos en manteca derretida, cubrirlos de miga de pan rellada y ponerlos á fuego suave en la parrilla durante veinticinco minutos.

Servirlos guarnecidos de repollo caliente.

RAYA TOSTADA EN SALSA PICANTE.—Tómese un ala de raya cocida y fría, sobrante de comida anterior. Divídase al través en trozos regulares. Sazónense éstos con sal, pimienta y perejil picado. Báñense en huevo batido y cúbranse de miga de pan rallado. Mójese cada trozo en manteca derretida y colóquense sucesivamente en la parrilla.

Tostarlos á fuego moderado y servirlos con una salsa picante fría.

RIÑÓN DE VACA EN VINO BLANCO.—Cortarlo en rebanadas delgadas.

Espolvorearlas con harina.

Freirlas en la sartén con manteca, sal, pimienta, perejil y cebolla picados.

Humedecerlas poco á poco con vino blanco y dejarlas que den un hervor, con lo que quedarán cocidas.

RIÑONES DE TERNERA Á LA FRANCESA.—Partirlos en tajaditas bien delgadas.

Echarlas en una cazuela con una porción de manteca y un poco de harina.

Cocerlas en vino blanco y caldo con perejil picado, cuidando de que no hiervan, porque se endurecerían.

Cuando estén á buen punto, servirlas rociadas con zumo de limón y un poco de vinagre.

RODABALLO Á LA HOLANDESA.—Váciese, córtense las agallas, lávese y déjese durante dos horas en agua fría. Escúrrase, colóquese en la besuguera y cúbrase enteramente con sal molida. Al cabo de una hora, llénese de agua hirviendo la besuguera; póngase á fuego lento por espacio de veinte á cuarenta minutos, según el tamaño del pescado, y luego escúrrase.

Preséntese en una servilleta rodeado de perejil y patatas cocidas, y acompañado de una:

Salsa holandesa.—Póngase al fuego la cacerola con 3 ó 4 cucharadas de vinagre. Así que haya menguado la mitad, retírese de la lumbre, y á los dos minutos agréguense tres yemas de huevo, sal y pimienta. Hágase calentar durante tres minutos á fuego suave, meneando sin cesar. Añádanse por fracciones 60 gramos de manteca. Trá-

bese la mezcla sin dejar de menearla, y á los diez minutos sírvase.

Ropa vieja á la americana. — Derretir en la sartén una porción de manteca con harina, hierbabuena, perejil, ajos picados y tres pimientos chicos dulces.
Mojar con cantidades iguales de caldo y vino blanco.
Menear bien la mezcla.
Agregar sobras de carne cocida y desmenuzada.
Déjese freir por espacio de veinte minutos. Sazónese con sal.
Sírvase rociada con zumo de naranja agria.

«Rosmouton».—Se golpea con el cuchillo y se quebrantan los huesos á una espaldilla de carnero que no pase de la segunda costilla, á fin de darle buena forma.
En seguida se ensarta en agujitas de lardear de madera, sujetándola firmemente en el asador con un bramante.
Se envuelve en un papel untado con manteca, el cual se quitará antes de que la carne se haya asado enteramente para que se dore.
Se sirve con su propia grasa, y para que esté en su punto son necesarias dos horas y media de fuego.

Salmón en salsa.—Poner en una cazuela á la lumbre el salmón ya preparado, añadiéndole setas, escalonias y perejil picados, sal, especias, vino blanco y caldo, y dejar que cueza á sazón.
En una cacerola se coloca una porción de manteca de vaca amasada con harina y un poco de caldo del salmón.
Se deja que merme esta salsa una mitad y con ella se cubre el salmón al servirlo.

Salmonetes á la italiana. — Después de limpiarlos se les ata la cabeza y se colocan en una cacerola con unas cuantas ruedas de cebolla, perejil, laurel, clavos, sal, pimienta y vino blanco en cantidad bastante para cubrirlos.
Se dejan cocer á fuego lento de quince á veinte minutos y se escurren.
Y se sirven aderezados sobre una salsa italiana.

Salmonetes con salsa de ostras.— Escámense. Váciense y suprímanse las agallas.
Dispónganse en un plato de saltar mojándolos abundantemente con un medio caldo compuesto de dos cebollas y una zanahoria, perejil en rama, sal, agua y un chorrito de vinagre, todo ello previamente cocido á lumbre lenta durante veinte minutos, pasado por tamiz y enfriado.
Pónganse salmonetes y caldo á vivo fuego y después apártense á un ángulo por espacio de algunos minutos.
Al servir escúrranse y colóquense en la fuente cubiertos con una salsa de ostras.

Salmonetes en salsa verde.—Cortarles las agallas sin escamarlos.
Hacerles una cisura á cada lado, en el dorso y en el vientre. Bañarlos en aceite.
Sazonarlos y tostarlos á la parrilla.
Picar cebolleta, hojas de estragón, perifollo, perejil, alcaparras y pepinillos.
Majar ocho filetes de anchoas y desleirlos en un decilitro de aceite, vinagre y mostaza.
Añadir las hierbas picadas.
Servir los salmonetes circuidos por esta salsa.

Salpicón de vaca.—«Cuando te pidieren salpicón de vaca, procura tener un poco de buen tocino de pernil cocido y picado, mezclado con la vaca, y luego su pimienta, sal y vinagre, su cebolla picada, mezclada con la carne, y unas ruedas de cebolla para adornar el plato; es muy bueno y tiene buen gusto.» (*F. A. Montiño.*)

Salsa de aceitunas. — Tómense unas cuantas aceitunas y lávense con buen vinagre.
Suprímanse los huesos.
Píquense menudamente y pónganse al fuego en una cazuela con grasa de jamón, jugo de ternera, pimienta y sal.
Después de hervir, pásese por tamiz.
Al servirla se rociará con zumo de limón.

Salsa bearnesa.—Poner á la lumbre, en una cacerola pequeña, dos cucharadas de escalonias picadas con cuatro cucharadas de buen vinagre hasta que se reduzca á la mitad.
Retirar la cacerola.
Cinco minutos después, mezclar con las escalonias cuatro yemas de huevo y cuatro cucharadas de aceite.
Trabar la mezcla á la lumbre meneándola.
Apartarla cuando esté á punto, incorporándole otra porción de aceite, alternada con el zumo de un limón, y terminarla con un poco de perejil picado.

Salsa de escalonias.—Derretir en una cacerola 200 gramos de manteca reciente.
Apenas disuelta, apartarla del fuego y añadirle un poco de sal, perejil picado, cuatro yemas de huevo duras y picadas también, dos cucharadas de escalonias cocidas, igualmente picadas, y el zumo de un limón.

Salsa romana.—Cúbrase el fondo de la cacerola con lonjas de ternera y jamón, dos dientes de ajo, unas ruedas de cebolla y algunas setas picadas. Rehóguese.
Mójese con un vaso de vino blanco y dos cucharadas de aceite superior.
Déjese hervir á lumbre moderada por espacio de una hora. Pásese por tamiz.
Sazónese con sal, especias y perejil escaldado y picado.
Trábese la salsa al fuego y añádasele zumo de limón.

Salsa de tomates á la gitana.—Póngase á cocer en suficiente caldo el zumo de docena y media de tomates maduros, pimienta molida y manteca.
Menear la mezcla continuamente.
Agregar un poco de caldo.
Trasládese por tamiz á otra cacerola con dos ó tres cucharadas de salsa española, si la hubiere, y si no sencillamente de caldo.
Sazónese con sal.
Déjese que dé un hervor y sírvase.

Sargo con alcaparras.—Escámese, váciese y lávese.
Póngase á la lumbre en la besuguera con un medio caldo que lo cubra.
Al primer hervor, retirar la besuguera á un ángulo de la hornilla, dejando que cueza un cuarto de ora *sin hervir.*
Terminada la cocción, trasládese sin caldillo al centro de una fuente, rodeándolo de perejil.
Sírvase acompañado de una salsa de alcaparras.

Aun no asamos y ya pringamos.

SESOS DE TERNERA CON ACEDERAS.—Hacer hervir 2 litros de agua con un puñado de sal, un ramito de perejil, tomillo y laurel, medio vaso de vinagre blanco, una cebolla cortada, un trozo de apio, unos granos de pimienta y dos ó tres clavillos.

A los cinco minutos de ebullición echar en el líquido los sesos debidamente preparados para que cuezan unos doce minutos.

Retirarlos con la espumadera y servirlos sobre una guarnición de acederas.

SESOS DE TERNERA CON MANTECA NEGRA.—Blanquearlos en agua hirviendo con bastante sal y una copa de vinagre.

Sumergirlos luego en agua fría muy acidulada.

Ponerlos á cocer en agua y vinagre con sal, pimienta gorda, clavillo y un ramito compuesto.

Para su perfecta cocción deben bastar veinticinco ó treinta minutos.

Se cortan entonces en tajaditas, que se ordenan en un plato y se sirven rociadas de manteca negra acidulada.

SETAS Á LA BORDELESA.—Después de pelar, lavar y escurrir unas setas frescas y carnosas, se les hacen algunas incisiones y se las pone á rehogar hora y media en aceite con sal y pimienta.

Seguidamente se colocan á la lumbre en las parrillas, asándolas bien por ambos lados.

Se disponen con simetría en la fuente; se aderezan con aceite, perejil y cebolla bien picados y calientes, y al servirlas, se rocían con un poco de vinagre.

SOLOMILLO Á LA BEAULIEU.—Preparado y bien mechado el solomillo, asarlo á buena lumbre y cortarlo en lonjas.

Aparte cortar también en igual número de lonjas unas mollejas de ternera mechadas y braseadas.

Colocarlas alternativamente y por capas en una fuente que resista al fuego, cubriéndolas de gelatina, miga de pan rallada y manteca suficiente, y ponerlas en el horno á lumbre viva para que se tuesten.

Servirlas en la misma fuente, acompañadas de una salsa Perigord.

SOLOMO DE VACA Á LA PROVENZAL.—Después de mechar el solomo con pedacitos de jamón, se formará una masa de manteca de cerdo, tuétano de vaca, anchoas, manteca dulce, aceite, hierbas finas y ajos picados menudamente, sazonada con pimienta y especias. Con esta masa se cubrirá el solomo, envolviéndolo además en un papel untado de manteca. Así se pondrá al asador, retirando el papel cuando la cocción esté casi terminada.

Sírvase con una salsa picante.

SOLOMO DE VACA BRASEADO.—Mecharlo con tiras de tocino y colocarlo en la brasera, sobre un lecho de lonjas de tocino, ruedas de zanahorias y cebollas y un ramito compuesto.

Sazonarlo con sal y humedecerlo con medio vaso de aguardiente.

Cubrirlo con un papel untado en manteca y ponerlo al horno á fuego suave durante tres horas, rociándolo de vez en cuando con su propio jugo. Terminada la cocción, trasládese á una fuente y sírvase con su jugo colado.

SOLOMO DE VACA CON SETAS.—Rehóguese en una cacerola con manteca caliente hasta que tome buen color por ambos lados.

Retírese la carne.

Hágase una salsa rubia con la manteca de la cocción y vuélvase á poner la carne.

Mójese con un poco de vino blanco y caldo y déjese cocer lentamente durante una hora.

Añadir las setas diez minutos antes de que acabe la cocción.

Cuando haya terminado, servir en fuente caliente el solomo rodeado de las setas.

Y terminar la salsa incorporándole después un poco de manteca y unas gotas de zumo de limón.

SOLLO Á LA RUSA.—Limpiar un sollo de buen tamaño.

Cortarlo en trozos y disponerlos en una cacerola uno junto á otro.

Sazonarlos con sal, unos granos de pimienta, un ramito compuesto y unas cebolletas. Rociarlos con manteca derretida. Rehogarlos durante diez minutos, dándoles vueltas.

Mojarlos con tres tazas de crema agria. Así que hierva el líquido, retirar la cacerola á un ángulo con ceniza caliente sobre la tapadera.

Una hora después, sacar los trozos de pescado con la espumadera y disponerlos en la fuente.

Verter la salsa en otra cacerola á través de un tamiz y ligarla con manteca amasada, agregarle un puñado de alcaparras y cubrir con ella el pescado.

SOLLO EN MEDIO CALDO.—Váciese y quítense las agallas sin escamarlo.

Hágase cocer en un medio caldo.

Sírvase sobre una servilleta rodeado de perejil.

Para servirlo como entrada, escámese, córtese en pedazos y cuézase en medio caldo.

Preséntese en la fuente coronado por la salsa que se crea conveniente.

SOPA ALEMANA DE HARINA.—Dórese en la sartén una porción de harina en seco y desliase luego en leche bastante para la sopa.

Agréguense azúcar y canela en polvo y póngase á cocer la mezcla sin dejar de menearla.

Poco antes de servir trábese con unas yemas de huevo y viértase en la sopera sobre cortezas de pan frito ó rebanadas tostadas.

SOPA DE ACEDERAS.—Póngase en una cacerola con manteca un puñado de acederas mondadas.

Lávense y desmenúcense.

En cuanto estén bien rehogadas, añádase una cantidad de caldo proporcionada.

Luego que se manifieste la ebullición, agréguese el pan y déjese después cocer á fuego lento.

Para servirla, viértase en la sopera con un batido de yemas.

SOPA DE ALBONDIGUILLAS.—Póngase en una tartera cuatro huevos, 12 centilitros de leche, 55 gramos de manteca fresca y un poquito de sal y de pimienta.

Bátase todo, añadiéndole un poco de harina hasta formar una masa compacta.

Háganse después las albondiguillas del tamaño de una avellana, espolvoreándolas con harina.

Fríanse con manteca.

Pónganse en la sopera.

Viértase encima el caldo correspondiente y sírvase.

SOPA Á LA BEARNESA.—Póngase al fuego, en una cazuela, una col mediana y cuatro lechugas arrepolladas, con tocino, una lonja de jamón dulce, un salchichón y dos ancas de ganso.

Cuézase en caldo no salado, añadiendo un ramito de perejil, cebolla picada y clavillos.

Escúrranse separadamente carne y legumbres, y pásese por tamiz el caldo desengrasado.

Dispóngase en una fuente honda que resista al fuego una pirámide de rebanadas de pan de centeno, alternando con el tocino y las lechugas, coronando la cúspide con el jamón y las ancas de ganso y circuyéndola con ruedas del salchichón. Hágase tostar á fuego lento, y sírvase á la vez que el caldo, clarificado y lo más caliente posible.

Sopa de berros.—Preparar una salsa rubia con 125 gramos de manteca y otro tanto de harina.

Desleirla con caldo concentrado, para obtener un fondo no muy ligado; menear hasta que hierva, y apartarlo á un ángulo á fin de que se reduzca espumando.

Blanquear en agua salada dos puñados de berros de fuente, escurrirlos, exprimirlos, majarlos con una porción de manteca, agregar tres yemas de huevo y después pasarlo por tamiz.

Poco antes de servir, incorporar este puré en el fondo, ya preparado, y verterlo en la sopera.

Sopa de calabaza con leche.—Póngase á cocer con agua y sal un pedazo de calabaza hasta que esté como papilla.

Agréguese un poco de manteca y déjese que dé un hervor.

Entonces se le mezcla leche cocida con azúcar, y con parte de este caldo se mezcla la sopa, que se colocará entre dos fuegos lentos para que no hierva y se empape bien.

Al servir se le añade el resto del caldo bien caliente.

Sopa de cangrejos.—Macháquense en almirez algunos cangrejos después de haberles quitado las colas. Cuézanse con sal suficiente y en caldo de carne ó de pescado.

En cuanto hayan dejado la sustancia, pásese el caldo por tamiz y con él se humedecerán las sopas, previamente cortadas y tostadas.

Póngase luego á cocer, mezclando con ellas la carne de las colas, y sírvanse guarnecidas con perejil, huevos, etc.

Sopa matancera.—Córtense unas rebanadas de pan superior.

Tuéstense.

Dispónganse en la cazuela por capas, y entre ellas queso rallado, apio, perejil y ajo picados, y corónese con no mucha cantidad de salsa habanera.

Hágase calentar, agregándole el caldo necesario.

Sopa de pan á la francesa.—Dórense en manteca unos dientes de ajo picados, y después de molerlos con un poco de pimienta pónganse á freir con cebolla picada.

Agréguese caldo bastante, y cuando hierva, unas hojas de orégano, mejorana, tomillo y por fin rebanadas de pan bien tostadas.

Al breve rato retírese de la lumbre y añadásele un poco de perejil y tomillo picados, algún aceite y manteca requemada.

Antes de servir, corónese con ruedas de huevos duros y limón.

Sopa de patatas con acederas.—Picar muy menudamente un buen puñado de acederas y rehogarlas en manteca á medio fuego.

Añadirles la cantidad de agua necesaria, patatas cortadas, sal, pimienta, y dejar que cueza todo.

Aplastar entonces las patatas con cuchara de palo, incorporando perfectamente su puré con el líquido. Y verter éste en la sopera sobre rebanaditas de pan, cubiertas por una porción de manteca fresca.

Sopa de la reina.—Tómese la piel y la grasa de aves asadas.

Macháquense en almirez los huesos y la carne.

Póngase á hervir la pasta con caldo.

Incorpórese en seguida miga de pan.

Cuélese por tamiz.

Agréguese el caldo necesario para que no se espese demasiado.

Déjese que cueza á fuego lento.

Al ir á servirla se le añadirá una cantidad proporcionada de leche de almendras.

Tapioca con tomate.—Póngase á hervir 2 litros de caldo clarificado.

Añadirle 200 gramos de tapioca.

Retirar la cacerola á un ángulo.

Aparte desgranar cuatro ó cinco tomates y ponerlos en otra cacerola con una cebolleta, un ramito compuesto, sal y unos granos de pimienta.

Hacer que se reduzca á buen fuego la humedad de los tomates.

Pasar por tamiz.

Verter el puré sobre la sopa y servirla en el acto.

Tarta de arroz.—Cocer 200 gramos de arroz en cantidades iguales de agua y leche.

Dejarlo enfriar.

Amasarlo luego con 400 gramos de harina, 200 de manteca de vacas y media docena de huevos.

Formar con ello un pastel y cocerlo en el horno.

Terminar espolvoreándolo con azúcar y dándole color con la pala hecha ascua.

Tencas esparrilladas.—Limpiar unas tencas de mediano tamaño y ponerlas, durante media hora, en un adobo compuesto de aceite, cebolletas, escaluñas y perejil picados, tomillo, laurel, sal y pimienta.

Retirarlas, escurrirlas y colocarlas en la parrilla á fuego suave, dándoles vueltas para que su cocción resulte igual.

Servirlas en la fuente, sobre una salsa á la «maitre d'hôtel».

Tencas á la provenzal.—Se escaldan en agua hirviendo, se sacan al instante y se limpian.

Se sazonan con sal y pimienta, moscada rallada y perejil picado.

Colocadas en una cacerola, con aceite y vino blanco, se ponen á cocer en el horno.

En tanto, se fríen en aceite, hasta que se doren, unas cuantas ruedas de cebolla, y con ellas se formará un cordón al rededor de las tencas, que al servirlas se rocían con zumo de limón.

Tencas á la silesiana.—Cortar en trozos dos tencas.

Ponerlas en una cacerola plana con raíces de apio, perejil, zanahorias y cebolletas cortadas en tiras y escaldadas.

Añadir una hoja de laurel, especias y un ramito de perejil.

Mojar el pescado con vino blanco hasta cubrirlo. Cocerlo á buen fuego durante ocho ó diez minutos.

Trabar entonces la salsa con una porción de manteca amasada.

Apartar la cacerola á lumbre moderada.
Cuando el pescado esté cocido, escurrirlo y colocarlo en una fuente.
Retirar el ramito, reducir la salsa, ligarla con yemas de huevo, terminarla con zumo de limón y perejil picado y verterla sobre las tencas.

TERNERA Á LA PROVENZAL.—Con 100 gramos de aceite fino, sal, pimienta y un ramito compuesto, se pone el trozo de ternera en una cazuela á lumbre templada.
Hay que darle vueltas de vez en cuando para que tome color por igual.
Así que esté cocido, servirlo con una salsa italiana á la vez que su propio caldo.

TERNERA Á LA SOUBISE.—Córtese un trozo de ternera en ocho ó diez tajadas, golpéense y déseles forma oval.
Sazónense y dispónganse en una cacerola plana con manteca derretida.
Cuézanse á lumbre viva, dándoles vueltas.
Escúrranse en la cacerola.
Retírense.
Agréguese al jugo de la cacerola un poco de vino blanco, otro poco de caldo y unas gotas de caramelo.
Déjese hervir cinco minutos.
Trábese con una porción de manteca amasada ó de fécula desleída.
Vuélvanse á poner las tajadas en la cacerola, para calentarlas sin hervir.
Trasládense á una fuente con un puré Soubise, y sírvanse rociadas con el mencionado jugo de cocción.

TERNILLAS DE TERNERA AL «BLANCO».—Cortarlas en trozos pequeños de igual tamaño.
Blanquearlas y cocerlas.
Dejar que se enfríen.
Echarlas en una cacerola sobre un fondo de lonjas de lardo y desperdicios de ternera, con unas cuantas cebollitas, otras tantas zanahorias tiernas y ruedas de limón, mojando la mezcla con caldo concentrado.
En cuanto hierva á buena lumbre, apartar la cacerola á un ángulo para que siga la cocción lenta.
Terminada que esté, colocar las ternillas en un plato, cubriéndolas con su caldo pasado por tamiz y trabado con unas yemas de huevos.

TIMBAL DE MACARRONES.—Pónganse en una cacerola 200 gramos de macarrones con 30 de manteca, sal, pimienta y agua suficiente para cubrirlos. Consumida el agua, se añaden 200 gramos de queso de Gruyère rallado y otros 30 de manteca, batiéndolo todo hasta que el queso esté bien fundido y retirándolo luego del fuego.
En otra cacerola previamente untada con manteca y una pasta de harina de medio centímetro de grueso se echarán los macarrones, cubriéndolos con una tapa de la misma pasta é idéntico grosor. Déjese cocer durante media hora á fuego lento con lumbre encima y debajo de la cacerola, y en cuanto haya reposado un rato se traslada de la cacerola á la fuente donde haya de servirse.

TOMATES RELLENOS Á LA TURCA.—Vaciar algunos tomates. Salarlos.
Ponerlos á escurrir en un tamiz.
Escaldar arroz en agua salada.
Escurrirlo y mezclarlo con manteca y cebolla é hinojo picados.
Rellenar con esta masa los tomates.
Colocarlos en un plato hondo que resista al fuego.
Rociarlos con aceite. Cocerlos en el horno.

TORDOS EN VINAGRE.—Después de suprimir cabeza y patas, ponerlos en la parrilla ó en el asador de modo que se tuesten á mitad, para terminar su cocción en una cacerola con vinagre, hojas de laurel y especias en cantidad suficiente.
Colocarlos luego en un bote de loza, vertiendo encima su salmuera hervida y enfriada y cubriéndolos con una capa de grasa.
Cerrada herméticamente la vasija con una vejiga ó pergamino, se guardará en sitio fresco y á la sombra. Preparados así, se conservan durante un año entero.

TORTILLA CON ANCHOAS.—Sobre media docena de rebanaditas de pan frito colocar otros tantos filetes de anchoa limpios y desalados.
Batir aparte media docena de huevos, sazonándolos bien.
Poner á la lumbre una sartén con aceite de oliva, y en cuanto empiece á hervir echarle la mitad del batido para formar una tortilla delgada.
Trasladarla á una fuente, ordenando encima las rebanaditas con los filetes.
Con el batido restante hacer una segunda tortilla como la primera. Cubrir con ella las tostadas y servir la fuente, rociando el contenido con jugo del asado ó con una salsa adecuada.

TORTILLA CON QUESO.—Preparar los huevos como para una tortilla ordinaria con poca sal y pimienta.
Añadir queso parmesano rallado, revolver bien la mezcla y echarla en la sartén á buen fuego.
Antes de doblar la tortilla, agregar queso al interior.
Dejar que tome color y servirla.

TORTILLA CON TRUFAS.—Las trufas crudas son preferibles.
Pelar unas cuantas.
Cortarlas en rebanadas.
Ponerlas en la sartén con suficiente manteca, sal y pimienta, y hacerlas saltar dos ó tres minutos á buen fuego.
Frotar el fondo de una vasija con un diente de ajo cortado.
Cascar en ella los huevos.
Añadir sal, pimienta y perejil picado.
Batirlos bien y verterlos sobre las trufas.
Trabar la tortilla, doblarla y trasladarla á la fuente.

TRUCHA EN MEDIO CALDO.—Vacíese y límpiese.
Póngase en medio caldo compuesto de vino blanco, cebolla cortada en ruedas, tomillo, laurel, perejil, clavillo y sal.
Cuando esté cocida, colóquese en una servilleta sobre un lecho de perejil fresco y sírvase acompañada de medio caldo reducido y mezclado con un poco de manteca trabada con harina.

TRUCHAS Á LA CHAMBORD.—Escaldarlas en agua hirviendo. Retirar la piel.
Lavarlas luego en varias aguas.
Cuando estén bien escurridas, ponerlas á cocer en un caldillo de vino.
Trasladarlas con la espumadera á la fuente y servirlas rodeadas de mollejuelas de ternera mechadas y glaseadas, albondiguillas y cangrejos, y cubiertas por una salsa á la financiera.

Truchas rellenas á la francesa.—Se vacian y lavan unas cuantas truchas pequeñas de igual tamaño, se dejan escurrir y se rellenan con una masa compuesta de carnes de carpa picadas, trufas cortadas y setas.
Se les atan las cabezas y se ponen á cocer en un medio caldo de vino blanco.
Después de cocidas se dejan enfriar, se escurren, se cubren de pan rallado y se bañan en huevo batido.
Momentos antes de servirlas se fríen hasta que tomen buen color, y se colocan en la fuente sobre una salsa de tomate á la francesa.

Trufas al champagne.—En una cacerola y sobre un lecho de lonjas de ternera y de jamon dispónganse las trufas peladas, con un ramito compuesto, unas cuantas setas, sal, pimienta y tocino derretido.
Cúbrase todo ello con lonjas de tocino gordo y mójese en vino de Champagne.
Déjese cocer á lumbre suave.
Sírvanse las trufas con el caldo de su cocción pasado por tamiz, espumado y reducido.

Trufas á la española.—Cepillarlas y cortarlas en rebanadas ó en forma de dados.
Ponerlas en una cacerola á fuego suave con manteca.
A los pocos minutos mojarlas con medio vaso de vino de Jerez y unas cucharadas de salsa española, dejándolas cocer lentamente.
Cuando lo estén servirlas cubiertas con su salsa, á la que se habrá incorporado una porción de manteca.

Trufas blancas á la italiana—Lavarlas, enjugarlas y quitarles los puntitos negros de la superficie con la punta de un cuchillo.
Cortarlas en ruedas delgadísimas.
Calentarlas un momento poco antes de servirlas en la salsa ó guarnición con que deban asociarse.
También se pueden servir en ensalada. Para ello hay que cortarlas, calentar después aceite é incorporarle las trufas á la vez que un puré de anchoas. Retirarlas de la lumbre haciéndolas saltar y servirlas.

Uspot.—«Tomarás los jarretes de la ternera hechos pedazos, y los pondrás á cocer con agua y sal; cuando estén medio cocidos, sácalos y ponlos en un cazo, y toma tocino en dados y fríelo; tendrás cantidad de cebolla picada á lo largo, fríela en el tocino y échala en el cazo sobre la carne, y sazona con pimienta, nuez y jengibre: luego échale caldo hasta que se bañe y cueza poco á poco; después tendrás para cada plato de éstos seis yemas de huevos duros y un poco de pan blanco, remojado todo en vinagre, y lo pasarás por el cedacillo ó estameña; con esto cuajarás el platillo, y cuando lo sirvieres tendrás un poquito de verdura picada, que echarás por encima. Es muy buen plato.» *(F. M. Montiño.)*

Vaca á la borgoñona.—Cortar en trozos iguales una porción de solomillo y rehogarlos á buen fuego.
Espolvorearlos con harina y menearlos un rato con cuchara de palo.
Mojar con un vaso de vino tinto é igual cantidad de buen caldo.
Sazonar con sal, pimienta y un ramito compuesto.
Añadir setas y cebollas rehogadas en manteca.
Dejar que todo ello cueza una hora á lumbre moderada.
Terminada la cocción, colocar la carne en una fuente caliente, circuida de las setas y cebollas, y servirla coronada por su salsa pasada por tamiz.

Vaca cocida al «gratín».—Cortar en lonjas algo gruesas una porción de vaca sobrante de la víspera y colocarlas en un plato de «gratín».
Rehogar dos cebollas picadas.
Mojarlas con un poco de vino blanco y jugo trabado.
A los diez minutos de cocción, verter la mezcla sobre las lonjas.
Cubrir con setas y perejil picado, miga de pan rallada y una pizca de pimienta.
Poner la fuente al horno ó entre dos lumbres, y á los quince minutos servirlo.

Vaca cocida á la «maitre d'hotel».—Cortar en lonjas un trozo de vaca sobrante del puchero.
Colocarlas sobre un papel bien untadas de manteca, sazonarlas, envolverlas y ponerlas á calentar en la parrilla á fuego suave.
Servirlas (sin papel) en una fuente, sobre un lecho de salsa á la «maître d'hôtel».

Vaca cocida con nabos.—Cortar unos cuantos nabos, torneándolos en forma esférica para blanquearlos en agua salada, y luego rehogarlos en la sartén con manteca y azúcar hasta que tomen color.
Trasladarlos á una cacerola con un poco de caldo del puchero, haciendo que se reduzca á fuego lento.
Colocar en otra cacerola á la lumbre unas cuantas lonjas no muy delgadas de vaca cocida (sobras) con caldo concentrado que las cubra y una porción regular de vino blanco.
Hágase hervir y añádanse los nabos, terminando la cocción á fuego moderado.

Zanahorias con azúcar.—Cocerlas en agua hasta la casi completa evaporación del líquido.
Aplastarlas y añadirles leche, fécula, azúcar en polvo y flor de naranjo.
Incorporarles huevos bien batidos con manteca de vaca reciente.
Cubrir entonces la cacerola con el horno de campaña, y terminada la cocción trasladarlo todo á un plato hondo, espolvoreándolo abundantemente con azúcar y servirlo muy caliente.

Zanahorias á la «maitre d'hotel».—Cortarlas en ruedas.
Ponerlas en agua hirviendo unos siete ú ocho minutos.
Escurrirlas.
Colocarlas en una cacerola con manteca, sal y una pulgarada de azúcar.
Cocerlas á fuego moderado.
Cuando se haya reducido su humedad, mojarlas con un poco de caldo y trabarlas con manteca amasada con harina.
Retírense y sírvanse mezcladas con 100 gramos de manteca á la «maître d'hôtel».

Extractado de la *Agenda Culinaria* de 1896.—Edición de 1897, un tomo encartonado. Precio, 2 pesetas en Madrid y 2,50 en provincias.

EL FIEL CONTRASTE

(MARCADOR DE ORO Y PLATA)

Lo primero que debe hacerse al comprar ó recibir un objeto de oro ó plata es saber su valor real, *su ley*; es decir, su riqueza en *metal fino*.

El ó los *punzones de garantía* que debe llevar indican su procedencia y su valor. Cuando se compra un objeto de oro ó plata, debe exigirse del joyero ó platero que el objeto ó alhaja esté *contrastado*, es decir, marcado con el punzón que le corresponde y que indica su verdadero valor en ley.

El joyero ó platero tiene la obligación de contrastar todos los objetos que vende con arreglo á la ley de platería de España, y el público debe exigirlo, pues se venden muchos objetos de una ley muy baja como si tuviesen ley de 916 milésimas.

Ley.—La ley es la proporción de metal fino que contiene un objeto. Se toleran:

10 milésimas para el oro, y
3 milésimas para la plata.

La ley de 916 milésimas en oro es para cubiertos y vajilla.

La de 750 milésimas para objetos pequeños de joyería.

Para la plata la ley es igual, salvo que los objetos que no pasen de la onza se marcan con el punzón de 750 milésimas.

1 2 3 4 5 6

FIGS. 491 Á 496.

La garantía.—Consiste en dos operaciones: 1.ª, el *ensayo ó prueba*, es decir, la determinación de la proporción de metal fino; 2.ª, la aplicación del *punzón* á los objetos reconocidos de ley.

El ensayo ó prueba.—1.º Por la *copelación*. Una cápsula porosa, *copela*, conteniendo una partícula del objeto mezclada con plomo, se introduce en la mufla de un horno de reverbero. La liga y el plomo se oxidan, y son absorbidos por la copela. La plata ó el oro, inoxidables, se quedan en forma de *botón*, que entonces se pesa.

2.º Por la *cloruración*. Se disuelve una partícula del objeto de plata en el ácido nítrico y se precipita la plata con un licor titulado de cloruro de sodio (0 gr. 542.74 por 1 gramo de plata).

3.º En la *piedra de toque*. Se toma una piedra de toque, ácido nítrico y un juego de varillas de cobre, que tienen soldado en su extremidad una muestra de oro de ley determinada. La alhaja, frotada sobre la piedra de toque, deja una señal dorada, que se lava con el ácido (más ó menos fuerte, según la ley), y luego se compara con la señal que ha dejado la varilla de prueba.

Los punzones y la bigornia.—Los punzones se aplican con un martillo sobre el objeto colocado encima de una pequeña *bigornia*, ó sobre un hierro que tenga la forma del objeto que se va á marcar. Antes de contrastar los objetos, el fabricante debe poner el punzón de su casa.

Objetos de oro.—En España cada provincia tiene sus punzones, que varían de los demás, lo que es un mal, pues dificulta mucho la comprobación para el comprador y facilita el fraude.

En Madrid, los punzones para el oro son los 6 números de nuestro grabado, y que se ponen de dos en dos: uno de cada lado de la marca del fabricante.

Los números 1 y 2 representan un rectángulo cada uno, en el centro del cual hay en uno un castillo con el año debajo y en el otro el oso y el madroño con el año debajo y una corona arriba, igual al dibujo que damos. Éstos se aplican en los objetos de oro de 22 quilates, ó sea 916 milésimas, y que han de ser cubiertos ó vajillas.

Los números 3 y 4 representan los mismos castillos y oso y madroño que los 1 y 2, con la diferencia que el castillo está en un escudo y encima tiene una corona de marqués y el del oso y madroño con una corona real, y ambos, en lugar de estar rodeados de un rectángulo, están dentro de un óvalo.

Estos se aplican á los objetos de joyería sujetos á soldaduras de 18 quilates, ó sea 750 milésimas.

Los números 5 y 6 son muy pequeñitos, y se aplican en los objetos menudos, como sortijas, medallones, etc., que tengan 18 quilates, ó sea 750 milésimas. El dibujo es igual á los números 3 y 4, salvo las coronas.

Objetos de plata.—Estos sólo pueden llevar los números 1 y 2 ó 3 y 4.

Los números 1 y 2 se aplican á los objetos de 11 dineros, ó sea 916 milésimas, cubiertos y vajillas. Los números 3 y 4 en los objetos de 9 dineros, ó sea 750 milésimas. Objetos que no pasen de la onza.

Objetos importados.—El particular que compre un objeto importado debe exigir, lo mismo que en los objetos nacionales, que esté contrastado; pues de esa manera sabrá si lleva un objeto de buen oro ó buena plata, y el día en que por una razón ó por otra tenga que deshacerse de él, le valdrá mucho más que si no está contrastado.

Objetos de doublé ó chapeados.—Estos se fabrican en el extranjero, y deben llevar un punzón del fabricante, que puede ser sus iniciales, su nombre ó marca de fábrica, con la palabra *doublé* y la cantidad de oro ó plata que contiene el objeto. A los procedimientos electroquímicos se les dispensa de poner la palabra *doublé*, así como la cantidad de metal precioso que contienen.

Para hacer contrastar los objetos de oro ó plata.—En España está mandado que en cada provincia haya un fiel contraste.

También está mandado haya un verificador de platería por zonas de tres ó cuatro provincias.

Precios.—Los precios de los ensayos, según arancel, son:

Plata y oro reunidos.	5,00 pesetas.
Oro solo.	3,75 —
Plata sola.	2,50 —

Derechos de garantía.—*Plata.*—Por cada docena de piezas de plata, 1,06 pesetas (cubiertos y mangos de cuchillos). Piezas de vajilla, 12 céntimos por cada marco, ó sea 230 gramos.

Oro.—Por cada objeto, 25 céntimos.

Valor.—Los objetos contrastados que, por una razón ó por otra, quieran realizarse, tienen mucho más valor que los no contrastados; así es que por un objeto de 916 milésimas, contrastado, se da más dinero que por otro de 916 no contrastado.

Valor real.—El oro fino vale 3.444 pesetas el kilogramo y la plata 132.

Estos precios varían según el cambio.

La Exposición de 1900: Proyectos y planos.—**La Fotografía animada** (grabado).—**La Fotografía á través de los cuerpos opacos.**—**Historia del tabaco.**—**La Casa eléctrica** (grabado).—**Los Coches sin caballos** (grabado).—**Los Sellos de correo**: Clasificación; Filigranas; Valor.—**Resumen de Geometría**: Angulos; Perpendiculares; Paralelas, Polígonos; Círculo; Cuerpos.—**Los grandes descubrimientos**: Pequeños inventos y Curiosidades (grabado).—**Los lectores del pensamiento.**—**El Vegetalismo**: Manera de vivir por cincuenta céntimos diarios; Recetas.—**El Cuerpo humano** (grabado).—**Nuestras enfermedades y sus remedios.**

LA EXPOSICIÓN DE PARÍS EN 1900

La Exposición que inaugurará el siglo XX promete eclipsar por su esplendor la de 1889, cuyas maravillas atrajeron en 185 días cerca de 30 millones de visitantes (28.149.353). ¿Qué será esta nueva fiesta, á la cual Francia convida á las naciones? Hagamos un examen rápido de los planos formados por el comisario general.

La idea del conjunto.—El gran atractivo.—La Exposición de 1900 tendrá una superficie utilizable de 108 hectáreas, de las cuales 59 serán de pavimento de madera. Será *secuaniana*, es decir, que englobará las dos riberas del Sena, adornadas con palacios, terrazas, y de esta manera quedarán unidos el Campo de Marte y los Inválidos, el Trocadero y los Campos Elíseos. La galería de Máquinas y la torre Eiffel se conservarán. El palacio de la Industria desaparece. Mr. A. Picard, comisario general, va á darnos una idea del conjunto de la obra, que hace fijar desde el momento presente la atención del mundo civilizado.

El génesis de la Exposición.—Un concurso llamó á todos los arquitectos franceses. Se dejaba completa libertad á los concursantes: podían destruirlo todo, hasta la galería de Máquinas y la Torre Eiffel. Reproducimos aquí el proyecto del Sr. Paulin, premiado en primera línea, con los de los Sres. Girault y Hénard. Los tres conservan la torre Eiffel y el palacio de las Máquinas, que Mr. Hénard corona con una cúpula. Hénard es el único que suprime el palacio de la Industria, que sustituye con una construcción á lo largo de la avenida de Antin (palacio de Bellas Artes). Inspirándose en estos proyectos, el director de los servicios de arquitectura, Mr. Bouvard, estableció el proyecto de disposición definitiva presentado á la Comisión superior.

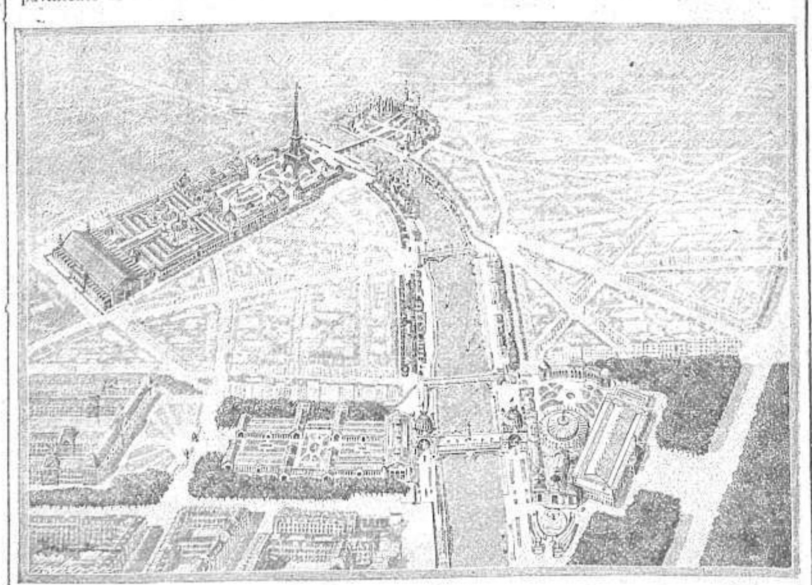


Fig. 497.—Proyecto de Mr. Paulin.

El *gran atractivo* consistirá en una majestuosa perspectiva de 60 metros de anchura, partiendo de los Campos Elíseos y atravesando el Sena sobre un puente monumental de un solo arco de acero en el eje de los Inválidos.

Golpe de vista sobre la Exposición.—Entrada principal, plaza de la Concordia, sobre Cours-la-Reine. En los *Campos Elíseos* (según el plano, página 324), los palacios de la Educación y de la Enseñanza, el nuevo palacio de Bellas Artes, el de

la Exposición retrospectiva del Arte francés. Pórticos, exedros, estatuas, adornan la gran calle de honor. La *esplanada de los Inválidos* está ocupada por una serie de palacios destinados á las industrias de arte: mobiliario, orfebrería, joyería, bronces, herrería artística, etc. Sobre la *ribera derecha del Sena*, los pabellones de la ciudad de París, de Horticultura, de Economía social. Sobre la *ribera izquierda*, las potencias extranjeras, los ejércitos de mar y tierra, montes, caza y pesca. A lo largo de las dos riberas, paseos sobrepuestos, iluminados de noche. El *Trocadero* está reservado para las exposiciones y exhibiciones coloniales y de los países de protectorado. El *Campo de Marte* está cubierto en parte por dos filas de palacios destinados á la gran industria, terminando en un castillo de agua con cascadas y en el palacio de la Electricidad. El palacio de las Máquinas se transforma en salón de fiestas; sus dos alas quedan reservadas para la agricultura.

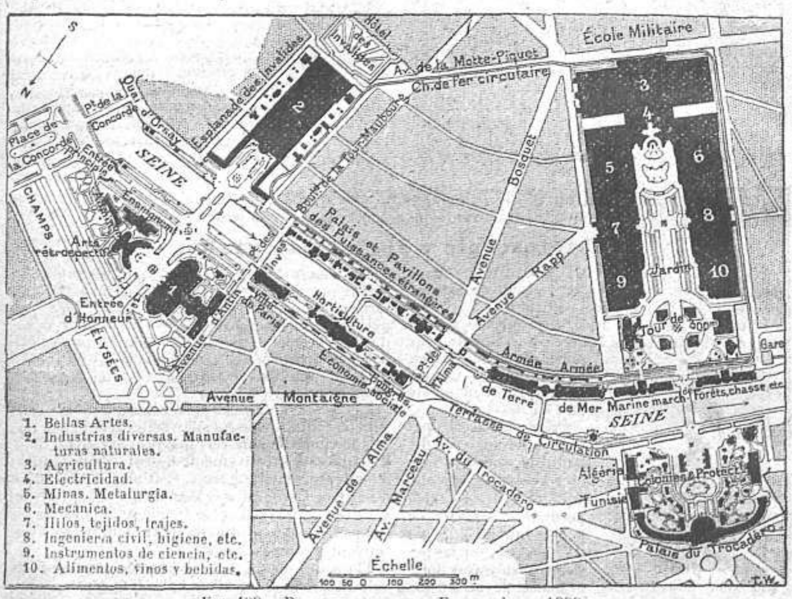


FIG. 498.—PLANO GENERAL DE LA EXPOSICIÓN DE 1900.

La Exposición de 1900 y la de 1889.—La originalidad de la Exposición de 1900, comparada con la de 1889, consiste en utilizar los Campos Elíseos y el arreglo de las dos riberas del Sena.

En los Campos Elíseos es donde se harán las obras de mayor consideración: el derribo del palacio de la Industria, construído para la Exposición de 1855, y la construcción de los nuevos palacios de Bellas Artes, que sobrevivirán á la Exposición de 1900. Los ribazos del Sena serán, como los Campos Elíseos, completamente transformados. La dirección de la Exposición trata de levantar á lo largo del río, entre las hileras de los árboles y el agua, construcciones saledizas, aisladas y variadas de forma, mezclándose con el verde y reflejando sus fachadas pintorescas sobre el Sena, proyectando en él, por la noche, su iluminación esplendente. Paseos sobrepuestos del lado del río recibirán á los visitantes, cuya vista abarcará las dos riberas, y que gozarán de un espectáculo nuevo y digno de maravillarlos. Será un marco único para dar fiestas á la veneciana, á las cuales podrían asistir miles y miles de espectadores.

¿Dónde tendrán lugar los grandes festejos? —El Campo de Marte será, como en 1889, el lugar de los grandes festejos. Se han reservado espacios libres de la mayor extensión posible, parques y jardines destinados á recibir al aire libre la masa de visitantes. Sobre todo el circuito del jardín se desarrollarán terrazas de circulación en el piso bajo y en el primer piso. Desde lo alto de este piso la vista abarcará el panorama mágico del Campo de Marte y del Trocadero, que amenizarán durante la noche efectos combinados de agua y de luz. El palacio de la Electricidad será un palacio de cristal, resplandeciente de noche como un faro gigantesco.

Los nuevos atractivos.—Más de 400 proyectos han sido presentados á la Comisión superior, que ha hecho una selección y ha tomado en consideración cierto número (mayo 1895): un globo cautivo que ascenderá á 1.000 metros; gran telescopio refractor; panoramas de la Vuelta al mundo, de los exploradores del siglo XIX, del coronamiento del Czar; reconstituciones de la antigua Francia, del antiguo París; palacio de las Mujeres, gruta azul de Capri; calles de los Siglos y de Damas; esfera celeste de 50 metros de diámetro, etcétera. Existe además el proyecto de perforación de un pozo de 2.000 metros de profundidad (proyecto de D. Pascual Grousset, del cual se ha hablado tanto); un proyecto de reconstitución de la primera Exposición francesa del año VI (1798); un proyecto de teatro antiguo, en donde se podría representar á Sófocles y á Aristófanes; un globo lunar, una gran pirámide de Egipto, etc.

LA FOTOGRAFÍA ANIMADA

El ojo, á pesar de su admirable organización, consigue fijar sólo algunas fases del movimiento. *Estudios recientes han permitido remediar esta* insuficiencia de la vista humana é imprimir sobre la placa sensible del aparato fotográfico imágenes sucesivas hechas con un intervalo tan pequeño *que casi es inapreciable*. La fotografía animada es el resultado de esas curiosas imágenes sucesivas.

Los aparatos cronofotográficos.

Mr. Janssen, director del observatorio de Meudón (Francia), tuvo primero la idea de sacar *mecánicamente una serie de imágenes fotográficas* sucediéndose con intervalos muy cortos, con objeto de determinar las fases principales del paso de Venus sobre el disco del Sol. Inventó el *revólver fotográfico*.

Mr. E. J. Marey, del Instituto, construyó sobre el mismo principio su *escopeta fotográfica*, por medio de la que determinó los movimientos elementales del vuelo de los pájaros. Estos primeros ensayos tuvieron por resultado la construcción del aparato llamado *cronofotográfico* (del griego *cronos*, tiempo), que permite imprimir sobre una faja pelicular continua, moviéndose con rapidez, imágenes sucesivas, siguiéndose á 1/100, 1/1.000 y hasta 1/25.000 de segundo.

Análisis del movimiento.—Entonces aparecieron sobre la placa fotográfica movimientos elementales que el ojo no puede percibir. Las actitudes del hombre andando, corriendo ó saltando; las del hombre á caballo; los movimientos de las alas de los pájaros ó de los insectos, de las aletas de los peces, se imprimieron sobre los nuevos aparatos, causando la extrañeza que se sabe.

El gato que cae.—Mr. Marey ha podido obtener el análisis de los movimientos, hasta entonces misteriosos, de un gato cayendo en el espacio. Según la opinión popular, siempre cae sobre sus patas.

Examinando la faja pelicular que reproducimos, se ve que el gato, primero vuelto, de manera que su lomo esté hacia abajo, se endereza rápidamente para desviarlo en sentido contrario. Se vuelve después según el eje de su columna vertebral, de tal manera que pronto ha hecho una revolución de 180 grados. No le queda más que volver á poner las patas en la posición vertical.

El fotoscopio y el cinematógrafo.

El fotoscopio de Mr. Demeny.—Para obtener la fotografía animada, bastará reconstituir la serie de los movimientos recogidos.

El método tiene por base la propiedad fisiológica de nuestra retina, que se deja impresionar por las imágenes percibidas durante un espacio aproximadamente de 1/10 de segundo.



Fig. 499.—Mr. Demeny.

Pues si se hace aparecer y desaparecer delante de nuestros ojos diez veces por segundo *una misma imagen*, perdemos la noción de la discontinuidad. Si estas imágenes son las posiciones sucesivas fotografiadas de un mismo sujeto en movimiento, tendremos la impresión del sujeto animado.

Es lo que pasa en los juguetes conocidos con los nombres de *zootropos* y *praxinoscopios*.

Mr. Demeny, después de recoger una serie de veinticuatro pruebas elementales de una escena ó de un retrato, coloca esta serie de pruebas sobre la *circunferencia de un disco de cristal* y la *dispone* al foco de un objetivo. Las imágenes son alumbradas con una luz fuerte por detrás, y un disco con ventanas deja ver las imágenes sucesivamente durante un tiempo muy corto. No hay más que dar vueltas rápidas al disco de cristal por medio de un manubrio y colocar el ojo en el ocular para obtener la reconstitución de la imagen animada.

Escenas animadas.—Pasa igual con una escena cualquiera, con la criada, por ejemplo, que deja caer la ensaladera. Esta escena se compone de 40 reproducciones fotográficas, de las cuales sólo hemos podido dar 4. El agua de un cubo tirada al aire consta también de 40 fotografías, hechas instantáneamente por Mr. Demeny en sesenta y cinco segundos.

El cinematógrafo de Mr. Lumière.—Es un ingenioso aparato, que no sólo permite conservar por medio de la fotografía las más variadas escenas animadas con precisión admirable, sin perder el menor movimiento, sino también reproducirlas fielmente de tamaño natural, proyectándolas en una pantalla y haciéndolas así visibles á toda una reunión de espectadores, con la ilusión perfecta de la vida.

Las escenas animadas se retratan en una faja pelicular que se desenrolla verticalmente en una caja herméticamente cerrada, provista de un objetivo que está sucesivamente descubierto ú obturado mientras la faja pasa ó continúa desenrollándose. *Gracias á un mecanismo de una precisión* rigurosa, la faja pelicular en que se fotografían las imágenes se desenrolla con movimientos sucesivos, separados con pasadores.

Por consiguiente, esta faja pasa del máximum de velocidad á una inmovilidad absoluta, y está iluminada todo el tiempo que la prueba está en reposo, es decir, las dos terceras partes del tiempo total.

Las diversas pruebas así obtenidas, en intervalos de 1/15 de segundo, son exactamente parecidas; es decir, que si se sobreponen dos imágenes cualesquiera, las partes que representan sujetos inmóviles coinciden rigurosamente, mientras que *las demás partes tienen posiciones diferentes que* representan el movimiento hecho en el instante en que se han sacado las dos pruebas.

Como el número de pruebas es de 15 por segundo, una escena de un minuto comprende 900 fotografías que ocupan una cinta de 18 metros de largo por 3 centímetros de ancho.

El aparato permite reproducir escenas de mucho fondo, como calles enteras ó plazas públicas, con todo el movimiento de transeuntes, carruajes, tranvías, etc., y la ilusión del movimiento en las pruebas amplias es tal, que las escenas representadas son de una realidad asombrosa.

Nuestros lectores de Madrid han podido admirar los resultados verdaderamente maravillosos de este aparato en el local de la Carrera de San Jerónimo, *donde han tenido lugar las sesiones*.

Quien adelante no mira atrás se queda.



PROYECCIÓN DE UN CUBO DE AGUA.



ARROJAR EL AGUA.



CAÍDA DEL AGUA.



EL AGUA SE EXTIENDE.



LA CRIADA TORPE.



CAÍDA DE LA ENSALADERA.



LA ENSALADERA QUEBRADA.



TODO HA FRACASADO.

El gato escaldado del agua fría huye.



CLISÉ FOTOGRÁFICO QUE PRUEBA EL DICHO VULGAR: *CAER DE PIES COMO LOS GATOS* (según Mr. Marey).

LA FOTOGRAFÍA Y LA VISIÓN

A TRAVÉS DE LOS CUERPOS OPACOS

I. Ideas generales; precedentes.—*Los tubos Geissler; experimentos de William Crookes: rayos catódicos: estudios de Lenard: primeras fotografías á través de los cuerpos opacos: rayos X.*—Aun cuando los lectores no hayan verificado por sí mismos algún experimento con tubos Geissler, es de presumir que lo conozcan por la descripción de los tratados de física.

El experimento es tan fácil, los aparatos tan poco costosos y sencillos de manejar y los resultados tan atractivos para los alumnos, que ningún profesor deja de hacer estas curiosas pruebas, donde, sin miedo á fracasar, puede presentar á la vista de sus discípulos efectos luminosos variadísimos, que dejan indeleble recuerdo en la imaginación de los que los contemplan.

Basta, en efecto, tomar un carrete de Ruhmkorff, cuyo uso en física es generalísimo, y que sólo consiste en dos carretes arrollados uno sobre otro; el interior con alambre aislado grueso que da pocas vueltas, y cuyos cabos se unen á los polos de una batería de pilas eléctricas, cuya corriente se interrumpe automática y periódicamente, y el exterior formado por muchas más vueltas de alambre aislado, más delgado, de longitud de algunas decenas de kilómetros en ocasiones, cuyos cabos se dejan dispuestos para enlazar entre ellos el tubo de Geissler con que ha de hacerse el experimento.

Si los dos cabos del segundo carrete ó *secundario* se ponen suficientemente próximos, entre uno y otro salta una chispa eléctrica que con pilas suficientemente poderosas y relación de las vueltas del carrete primario á las del secundario, bastante grande, llega á tener algunos centímetros de longitud.

Si en lugar de separar los dos cabos ó *terminales* del alambre primario del carrete exterior por un espacio de aire á la presión ordinaria, se separan por aire enrarecido encerrado dentro de un tubo de vidrio, se ve cambiar el trazo brillante de la descarga eléctrica en la atmósfera por una ráfaga luminosa que parte de los dos polos, aun cuando la del positivo ó *anodo* es mucho más intensa y larga que la del negativo ó *catodo*, que á poca distancia del polo desaparece, mientras que la ráfaga anódica puede llegar á recorrer tubos con aire enrarecido de algunos metros de longitud.

Las ráfagas brillantes de la descarga de inducción pueden observarse en tubos de vidrio, no sólo llenos de aire enrarecido, sino llenos de cualquier gas á presiones mínimas, adoptando estas descargas á medida que se ha operado con más bajas presiones una forma en fajas de coloraciones diversas, variables con los distintos gases que se encierran en estos tubos llamados de Geissler, en los cuales hemos dicho se hacen los experimentos en las clases de física.

Así como en los primeros estudios de las propiedades de la descarga de inducción la atención de los experimentadores sólo se fijó en las ráfagas luminosas, más tarde espíritus sutiles investigaron propiedades del espacio oscuro que rodeaba el *catodo* ó polo negativo, encontrando en él curiosísimos efectos, cuyo estudio detenido ha conducido á los experimentos del Dr. Roentgen, permitiéndole realizar *la fotografía á través de los cuerpos opacos.*

Aunque Hittorf fué el primero que fijó la atención sobre las propiedades de este espacio oscuro, corresponde á Williams Crookes la gloria de haber investigado, con resultados brillantísimos, sus cualidades, mostrando ante la *British Association* en 1879 los efectos que tenían lugar en el espacio oscuro del catodo. Disminuyendo la presión en el interior del tubo de vidrio hasta límites por ninguno anteriormente alcanzados, logró agrandarle tanto que pudo hacerle casi llenar el tubo de experimentación, demostrando que cualquier sustancia introducida en su seno se hacía fosforescente y probando la existencia de radiaciones del catodo que nuestra vista no distinguía, pero que se hacían aparentes por este medio. El descubrimiento de la existencia de los *rayos catódicos* estaba hecho.

Hertz recogió en estos últimos años la semilla de Crookes, y continuó los experimentos con estos rayos del catodo, haciéndoles caer sobre placas de vidrio recubiertas parcialmente de un pan de oro ú otros metales, encontrando que la fosforescencia del vidrio tenía lugar, no sólo en las partes expuestas directamente á los rayos catódicos, sino (con presiones suficientemente pequeñas) en las protegidas por las laminillas metálicas, mostrando de este modo la transparencia de los metales para los rayos catódicos. Experimentos sucesivos le condujeron á encontrar el grado de transparencia relativa de diversos cuerpos para estas radiaciones, estableciendo que los metales eran muy transparentes, opaca la mica y poco transparente el vidrio.

Lenard, que continuó los trabajos de su maestro, prosiguió haciendo descubrimientos interesantísimos en este terreno, y aprovechando una idea de Hertz, que pensaba sería posible tener los rayos catódicos en el aire si en lugar de tubos de vidrio con gases enrarecidos se operaba en tubos de sustancias más transparentes, procuró realizarla y experimentar con rayos catódicos en el aire. Á este efecto construyó un tubo de vidrio con una ventana tapada por una finísima lámina de aluminio: la construcción de este tubo fué muy difícil, porque esta lámina debía ser bastante delgada por ser muy transparente á los rayos catódicos, suficientemente fuerte para resistir la presión atmosférica que se ejercía sobre su cara exterior, con la capacidad necesaria para no ser atravesada por el aire y soldada de modo de tener la unión del vidrio y el aluminio la resistencia necesaria. Sin embargo, el tubo se construyó, y los resultados fueron según se esperaban: los rayos catódicos, dirigidos, si era necesario, por un imán á la ventana de aluminio, la atravesaban con relativa facilidad y salían fuera del tubo, pudiéndoseles hacer caer sobre una placa fotográfica que se impresionaba, demostrando la existencia de estas radiaciones que la vista no alcanzaba á distinguir.

Operando con diversas sustancias se pudo apreciar que unas eran más transparentes que otras para los rayos catódicos, encontrándose como la ley más general la proporcionalidad entre la densidad y la transparencia, de tal modo que el grado de transparencia parecía ser inverso del número de moléculas de cada cuerpo, aunque ningún cuerpo era claramente transparente, sino más bien traslúcido, respecto de estas radiaciones. Efectuóse una comparación entre el grado de transparencia del cuarzo y el aluminio, colocando entre una pla-

ca sensible y el catodo del tubo dos tiras de aluminio y cuarzo paralelas, superpuestas en parte; la placa marcaba tres segmentos: uno más oscuro, correspondiente al aluminio (el más transparente); otro más claro, debido al cuarzo (menos transparente), correspondiendo á la parte superpuesta una franja apenas impresionada. Aunque con imágenes poco claras, se había llegado á *impresionar placas fotográficas á través de los cuerpos opacos* (aluminio, cuarzo). El inmediato avance: el paso en que hoy nos encontramos es el debido al Dr. Roentgen, que ha logrado producir imágenes claras á través de los cuerpos opacos, operando en tubos de Crookes con amplia superficie de catodo, donde se había hecho un vacío al menos de 10^{-6} atmósferas. Los rayos que impresionan las placas fotográficas no son los catódicos de Hertz y Lenard, son otros distintos, sobre los cuales no tiene acción el imán, que se hacen sentir á metros, cuando los de Lenard sólo salvaban centímetros, y que el doctor Roentgen llama *rayos X*.

La acción del imán sobre los rayos catódicos demostraba que se trataba probablemente de *partículas electrizadas*, por cuyo motivo estos fenómenos se decían causados por la *materia radiante*; sobre los rayos X el imán no tiene acción, y es lógico admitir que no se trata de radiaciones materiales, sino de vibraciones del éter, que no teniendo propiedades análogas con las transversales del fluido etéreo que se traducen en luz y calor, serán quizás las vibraciones longitudinales, cuya existencia no se había podido comprobar. El doctor Roentgen lanza esta hipótesis; Lodge la recoge como la opinión más favorable; lord Kelvin la presta su valiosa opinión; hoy por hoy nada se puede asegurar.

El hecho es que el doctor Roentgen ha alcanzado fotografiar con cierta exactitud, á través de los cuerpos opacos, á los rayos luminosos, pudiéndose obtener, con arreglo á sus experimentos, fotografías como aquella de que es su reproducción nuestra figura 511 (ó las del doctor Mendoza).

II. **Los rayos Roentgen ó X; obtención y propiedades.** — *Experimentos del profesor Roentgen; transparencia relativa de los cuerpos opacos; propiedades de los rayos X; los rayos X son radiaciones nuevas.*—Y entremos con estos antecedentes en el campo de experimentación del profesor Roentgen, para indicar las propiedades de los rayos X y *realización de la fotografía á través de los cuerpos opacos*; y para ello sólo nos será necesario disponer de un tubo de Crookes en el cual se haya conseguido un vacío de una millonésima de atmósfera, recubierto por completo con papel negro. Al hacer pasar la descarga de inducción, la vista no notará la existencia de ninguna radiación; pero si tomamos una hoja de papel pintado de platino-cianuro de bario por una de sus caras y la acercamos al tubo de Crookes, nacerá una viva fluorescencia que aun se nota á dos metros de distancia, indicando la presencia de radiaciones oscuras que ejercen su acción á distancias que Lenard no había soñado para sus *rayos catódicos*: estas radiaciones son los *rayos X* del doctor Roentgen.



Fig. 511.—Reproducción de la fotografía de una mano por medio de los rayos X, en la que se distingue el tejido óseo y el anillo respecto del resto del tejido carnoso.

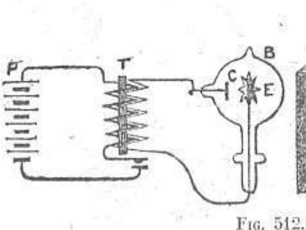
El papel negro ha dejado pasar estas radiaciones, y en más ó menos grados se puede demostrar que todos los cuerpos se dejan atravesar por estos rayos X, de tal modo que la fluorescencia del platino-cianuro de bario se manifiesta interponiendo papel hasta llegar al grueso de dos barajas superpuestas, trozos de madera de algunos centímetros de espesor, chapas de aluminio de 15 milímetros de grueso, placas de vidrio, ebonita... y la misma mano las deja pasar, aunque con transparencia distinta para los huesos y los tejidos, que permite obtener una imagen de la sombra del tejido óseo dibujada dentro del contorno de la mano, pálidamente indicado por la mayor transparencia de los demás tejidos.

Estudiando la transparencia relativa se encuentra que parece estar ligada, como en los rayos Lenard, á la densidad del cuerpo estudiado; de tal modo que los espesores relativos del platino, el plomo, el zinc y el aluminio, por ejemplo, capaces de presentar el mismo grado de transparencia, son como los números 1, 5, 6 y 200, creciendo conforme las densidades disminuyen, aunque no en el mismo grado, como se ve en la tabla siguiente:

METALES	ESPESOR EQUIVALENTE	DENSIDAD
Pt.	1	21,5
Pb.	5	11,5
Zn.	6	7,1
Al.	200	2,6

Estos rayos X, no sólo hacen florescente la placa de platino cianuro de bario, sino que actúan sobre otros cuerpos en los cuales determinan la fluorescencia, tales como el sulfuro de calcio, el espato de Islandia, la sal gemma, y en particular ejercen su acción sobre las placas fotográficas, que impresionan directamente ó en menor ó mayor grado á través de los distintos cuerpos opacos, según la transparencia relativa de las pantallas interpuestas, limitando las masas de los diversos cuerpos por su mayor ó menor impresión ante su transparencia relativa.

A primera vista tales radiaciones podían asimilarse á radiaciones luminosas, á cuyo objeto se ha tratado de analizar si se realizaban las diversas propiedades de la luz, encontrando esenciales diferencias que indican que no se trata de rayos de luz ó calor, sino de radiaciones de propiedades muy distintas. Por otra parte, el imán, según ha comprobado Roentgen y luego Lodge, no tiene acción sobre estas radiaciones, y su propagación se hace á través de gruesos medios y mucha distancia (14 metros en los experimentos de Tesla), lo que constituye una diferencia esencial con los rayos catódicos de Lenard. Puede, pues, afirmarse que el doctor Roentgen ha descubierto en los rayos X radiaciones desconocidas hasta hoy, sobre cuyas leyes se abre ancho campo á los físicos.



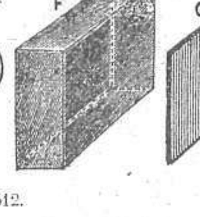


Fig. 512.

III. Aplicación de la fotografía y visión á través de los cuerpos opacos.—

Disposición de los aparatos para hacer fotografías á través de los cuerpos opacos; aplicaciones; criptoscopio; medida.—Desde que el doctor Roentgen hizo públicos sus experimentos en la Memoria presentada á la Sociedad Físico-médica de Wurtzburgo, en todos los países se han reproducido, estudiando los rayos X con el mayor cuidado, para comprobar las propiedades enunciadas por el distinguido profesor de Física de la Universidad de Wurtzburgo (fig. 512).

El esquema de todas las disposiciones experimentales es sencillo, siendo necesaria una batería de pilas eléctricas P que pueden ser dos ó tres elementos Edison-Lalande, cinco ó seis pilas de bicromato potásico, etc., cuya corriente se envía al carrete de alambre grueso del aparato de Ruhmkorff T, en el cual está el interruptor automático] que determina las alternancias de la corriente inicial ó primaria.

Las variaciones de esta corriente producen una corriente inducida en el carrete de alambre fino que debe utilizarse, cuyos extremos C y E van unidos al tubo de Crookes B, siendo este carrete de Ruhmkorff suficientemente potente para desarrollar una chispa de 8 á 10 centímetros en el aire.

El tubo de Crookes B es una esfera de vidrio de unos 8 á 10 centímetros de diámetro, en la que se ha hecho un vacío de 10^{-6} atmósferas, cuya presión de un milímetro por centímetro cuadrado es necesario conseguir para estudiar los rayos X. Dentro de esta esfera existen los dos electrodos C y E, constituídos de dos placas de aluminio de un par de centímetros de diámetro, colocadas de modo que sus centros vengan, según un diámetro horizontal, á lo largo del cual van á propagarse los rayos X.

A distancia de 10 á 12 centímetros se puede colocar la pantalla ó una caja de madera F, encerrando las sustancias que quieren fotografiarse, tales como unas cuantas monedas. Detrás está una placa fotográfica G.

Los rayos X atraviesan la madera con más facilidad que el cobre, oro ó plata de las monedas, resultando al revelar la placa claramente marcadas las siluetas de las monedas (fig. 513).

Si en lugar de esta caja se coloca la mano, la transparencia de los huesos es la misma, y al revelar la placa aparecen en negro las siluetas del tejido óseo, rodeadas de una sombra menos pronunciada, debida al tejido muscular y carnoso, como indica la figura 511.

Las aplicaciones de la *fotografía á través de los cuerpos opacos* se comienzan á ver, aun cuando en el corto espacio de tiempo transcurrido desde que se ha publicado la comunicación del doctor Roentgen no es posible saber cuáles serán las más importantes.

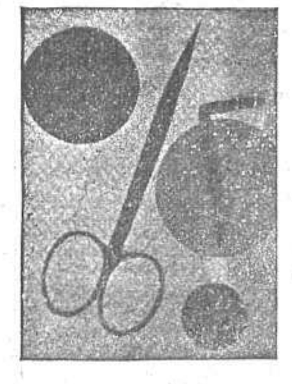


Fig. 513.—Fotografía de unas tijeras y varias monedas encerradas en una caja de madera.

Otra de las más prácticas es la de los fabricantes franceses MMr. Ducretet y Lejeune, representada en nuestra figura 514, empleando un carrete de Rumhkorff B que, según los modelos, puede dar chispas en el aire de 30 milímetros, 40 á 50 y 75 á 120 milímetros. C es una lámina de aluminio colocada encima de la placa fotográfica que se emplee, y sobre la cual se coloca el objeto cuya radiografía quiere obtenerse: una mano en nuestra figura. El tubo radiante T está suspendido en P por una abrazadera que puede resbalar á lo largo de *t* y ocupar posiciones variables respecto de C. Los dos electrodos están constituídos por dos discos de aluminio, de los cuales el supe-

rior está unido al catodo ó polo negativo y el inferior al anodo.

En lugar de valerse como tubos radiantes de ampollas de cristal con vacíos de 10^{-6} atmósferas, constituyendo los tubos llamados de Crookes, los americanos han dado un nuevo avance construyendo una lámpara productora de rayos X, con la cual pueden sacarse radiografías muy claras en brevísimo tiempo, empleando solamente cinco segundos en obtener la silueta de la mano.

El profesor Woodward, de la Universidad de Harvard, teniendo en cuenta que el cristal es muy opaco á los rayos Roentgen, le ha sustituído por el aluminio, que es muy transparente, construyendo una lámpara (figura 515) de este metal.

Esta nueva lámpara consiste en un cono de chapa de aluminio de 0,25 milímetros de espesor, cerrado en su base por una lámina de vidrio P, á la cual se sujeta el cono de aluminio por medio del anillo metálico EE. El catodo está constituído por un disco de platino colocado con tal inclinación que resulte paralelo al plano tangente al cono en un cierto punto X, y unido al polo negativo del carrete de inducción por medio de un alambre que atraviesa la base de vidrio.

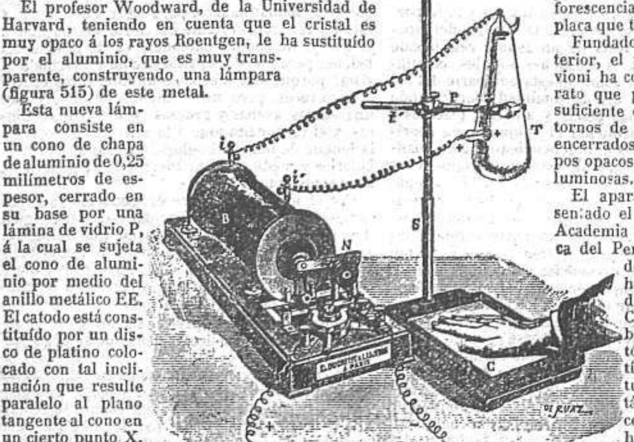


FIG. 514.

El anodo ó terminal positivo está colocado en la parte superior, unido al cono de aluminio, que termina arriba por un tubo de vidrio, con su llave, que permite hacer el vacío necesario en el interior de la lámpara. Por último, el disco de madera HH impide que se deforme el cono al hacer el vacío.

La medicina y la cirugía parecen hasta hoy las más beneficiadas por este invento, que permite localizar los defectos en los tejidos óseos y estudiar su conformación, de tal modo, que á pesar de lo reciente del invento, pueden ya citarse muchos casos en que la fotografía á través de los cuerpos opacos ha prestado *su eficaz concurso á los médicos*.

IV. El criptoscopio.—En joyería, la distinción entre las buenas y falsas piedras se hace con rapidez, dado que las piedras buenas son transparentes y opacas las falsas.

Si en lugar de la placa fotográfica se coloca en los experimentos anteriores una pantalla barnizada con una capa de sulfuro de calcio y cola de pescado, la placa fosforece.

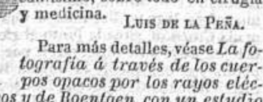
Las siluetas de las monedas ó los huesos se seguirán viendo por la oscuridad en que quedan las proyecciones sobre la pantalla de los cuerpos opacos, mientras que el resto de la placa fosforece con más ó menos brillo; indirectamente, por tanto, la vista puede darse cuenta de los rayos X que atraviesan una caja de madera ó cualquier cuerpo que deja pasar estas radiaciones, recogiéndolos sobre una placa fosforescente, que permite al mismo tiempo reconocer los contornos de las sustancias opacas que detuvieran estas radiaciones, impidiendo determinar la fosforescencia en la parte de placa que tapan los rayos X.

Fundado en esta nota anterior, el profesor E. Salvioni ha construído un aparato que permite *ver* con suficiente claridad los contornos de algunos cuerpos encerrados dentro de cuerpos opacos á las radiaciones luminosas.

El aparato ha sido presentado el 6 de febrero á la Academia Médico-quirúrgica del Perú, y su autor, el doctor Salvioni, le ha dado el nombre de *criptoscopio*. Consiste en un tubo pequeño de cartón de unos 8 centímetros de longitud, cuyo fondo está completamente cerrado por una hoja delgada de cartón negro suficientemente gruesa para no dejar pasar los rayos de luz ordinarios y bastante delgada para que pueda ser atravesada con facilidad por los rayos X. La cara interna de este cartón negro está recubierta con un barniz de cola de pescado y sulfuro de calcio, que los rayos X hacen fosforecer, determinando la transformación de las radiaciones oscuras en radiaciones luminosas, que recoge una lente ocular que permite la observación de la fosforencia del fondo del aparato en aquella parte atacada por los rayos X, mientras que queda en oscuro la silueta de los cuerpos opacos á los rayos Roentgen, pudiendo ver claramente el contenido de la caja F de nuestra figura á través de sus paredes cuando el criptoscopio se coloca en G.

FIG. 515.

Como se ve, el aparato es sencillísimo, y puede decirse que está solamente indicado, pudiendo pensarse que ulteriores perfeccionamientos harán de él un medio de investigación interesantísimo, sobre todo en cirugía y medicina.



LUIS DE LA PEÑA.

Para más detalles, véase *La fotografía á través de los cuerpos opacos por los rayos eléctricos, catódicos y de Roentgen, con un estudio sobre las imágenes fotofulgurales*, por E.-N. SANTINI. Un tomo ilustrado con 14 grabados y 4 fototipias. Precio: rústica, 2 ptas.; cartón, 2,50. Para provincias, añadir 0,25 para el certificado.—Bailly-Baillière é hijos, editores. Madrid.

De tal mano, tal dedo.

HISTORIA DEL TABACO

POR EL DOCTOR DON JOAQUIN OLMEDILLA Y PUIG

Académico, Consejero de Sanidad del Reino y Catedrático.

Parece ocioso encarecer el interés y la importancia de cuanto se refiere á la historia del tabaco, puesto que se trata de un asunto relacionado con gran número de cuestiones sociales, científicas y mercantiles, como lo está una parte del organismo humano con la totalidad, participando aquélla de todas las penas y alegrías, placeres y dolores que experimenta el conjunto, no concibiéndose separados ni independientes. Aun cuando este asunto ha llamado extraordinariamente la atención y excitado la curiosidad en el concepto histórico de muchos escritores, que han consignado datos importantes respecto al particular, no por eso puede considerarse inoportuno referir los detalles concernientes al mismo, porque es ya tan grande el número de noticias y tan heterogéneos y diversos los campos en que hay que cosecharlas, como arenas de insondable océano, que jamás podrá decirse que ha llegado, ni está siquiera próximo, el momento de haberse agotado el precioso manantial de tan apetecidas curiosidades.

Derívase la palabra del nombre de la isla *Tabago*, donde lo encontraron los españoles en América por vez primera, aun cuando en opinión de otros es de la voz india *tabacos*, de la cual participa el respetable historiador, por tantos títulos ilustre, Bartolomé de las Casas, cuya competencia en asuntos de esta índole es universalmente reconocida y ensalzada como autoridad indiscutible.

Parece ser que antes que tuviera lugar el grandioso hecho histórico del descubrimiento de América, consideraban ya los indios al tabaco como planta medicinal y fumaban sus hojas secas y convenientemente preparadas, así como sus sacerdotes respiraban el humo de la combustión de esta planta, con el fin de adquirir una borrachera que les transformaba en oráculos; y cuando Cristóbal Colón llegó á la isla de San Salvador, se dice que los dos marineros que envió como exploradores encontraron en el camino gran número de indígenas, llevando en la mano, lo mismo los hombres que las mujeres, una espacie de tizón formado con hierbas, entre las que figuraba la hoja seca llamada en el país *tabaco*; todo lo cual constituye una serie de datos que no ha podido menos de recoger la historia, para integrarlos y deducir los antecedentes de un cuerpo que es uno de los inseparables de gran parte de la humanidad.

Llamábanse los dos exploradores que mandó Colón Rodrigo de Jerez y Luis de Torres, judío bautizado este último, los cuales caminaron como unas doce leguas, llegando á una población llamada *Caunao*, situada junto al río de este nombre, en cuyo sitio observaron por vez primera la planta y el uso que de la misma hacían los naturales; llamábanla *Cohiva* ó *Cojiva*. A propósito de esto, dice Gonzalo Hernández de Oviedo, en su *Historia Natural de las Indias* (1): «Usaban los indios de Santo Domingo, entre otros sus vicios, uno muy malo, que es tomar unas ahumadas, que ellos llaman tabaco, para salir de sentido; y esto hacían con el humo de cierta hierba que, á lo que yo he podido entender, es de calidad del beleño; pero no de aquella hechura ó forma á la vista, porque esta hierba es un tallo como cuatro ó cinco veces, poco más ó menos, de alto, y con unas hojas anchas y gruesas, y blandas y vellosas, y el verdor tira algo á la color de las hojas de la lengua de buey, ó buglosa, que llaman los herbolarios y médicos. Esta hierba, en el género, es muy semejante al beleño».

Con el nombre de *Petun* era conocido entre los indígenas del Brasil y la Florida, y aplicaban igual denominación al vaso ó pipa en que fumaban. Poco después del descubrimiento de América, ó sea en 1518, remitió el misionero fray Romero Pané á Carlos V la semilla, y á partir de la indicada época se conoció cultivada en las regiones europeas, pudiéndose apreciar sus caracteres y observar todas las particularidades de su organización.

En concepto de Meyer, se usaba en China desde la antigüedad más remota, como puede comprobarse por algunos datos, en todo cuanto se refiere á la oscura historia de tan aislado país, que llevó la delantera al resto del mundo en el conocimiento de muchos asuntos, que cuando aparecieron para los demás países como novedades eran ya muy antiguos entre los denominados hijos del Celeste imperio.

Pero el embajador francés de Francisco I en Portugal, Juan Nicot, lo dió á conocer en Francia en 1560, quien lo adquirió de un flamenco que acababa de llegar de la Florida, y en un viaje que realizó Nicot á París presentó la planta y el tabaco elaborado á la Reina Catalina de Médicis, quien usó por vez primera el rapé, así como mandó aplicar las hojas frescas á las heridas y úlceras de las piernas, que si bien produjeron admirable resultado en uno de sus pajes, fueron del todo contrarias y ocasionaron fatales efectos á su hijo primogénito. Todavía existen en el mediodía de Francia descendientes de la familia de Nicot que ostentan orgullosos en su nobiliario escudo de armas una planta de tabaco, que recuerda el hecho digno de mención de su antecesor, cuyo nombre ha pasado á la posteridad, gracias al gran botánico Linneo, que denominó *Nicotiana* al género de plantas que comprende el tabaco.

No todos, sin embargo, están conformes en conceder al diplomático Nicot la primacía en la introducción del tabaco en Europa. Así es que se atribuye por algunos al almirante inglés Drake, que desde Virginia llevó á Inglaterra la planta mucho antes que aquél. Chardin refiere que el tabaco estaba naturalizado en Persia cuatrocientos años antes de su viaje al referido país, que realizó en el año 1600. Pero de todas suertes, sea cualquiera la causa, es lo cierto que ninguno mereció los honores de la propagación con tal certeza como el indicado Nicot, por lo que al tabaco le conocieron por entonces con el nombre de *hierba del embajador*.

También se consigna en algunas obras la noti-

(1) Sevilla, 1535.

cia de que fué Fernández de Toledo quien importó en España y Portugal la planta del tabaco en 1518, y, por tanto, en fecha anterior á Juan Nicot, cuyo dato es muy digno de tenerse en cuenta por lo que á nuestra nación se refiere, siquiera no haya sido muy divulgado ni repetido, pero que debe consignarse al tratar de este asunto.

Por lo demás, bien conocido es el vegetal denominado por los botánicos *Nicotiana tabacum*, L., solanácea, cuya altura es de poco más de un metro, todo glutinoso ó pegajoso, con las hojas verde-oscuras en forma de oblonga lanza y las flores rojas, de corola embudada, reunidas en los extremos de los tallos derechos, con cinco estambres perfectamente iguales. La época en que aparecen las flores es en los meses de agosto y septiembre, conociéndose que ha llegado el momento de la recolección en que se cubren las hojas de manchas amarillas, las que hay que desecar cuidadosamente antes de comenzar las distintas operaciones para la preparación de los cigarros.

Fué necesario que llegara el año 1624 para la introducción del cultivo del tabaco en Francia, siendo ministro el Cardenal Richelieu. En 1674 el gobierno francés monopolizó su fabricación y venta, habiéndolo sido por casi todas las naciones europeas, que han considerado un arbitrio importante para su Hacienda el referido monopolio, que tenía á su vez la condición de recaer en un objeto que, aunque de uso frecuentísimo, no podía considerarse con los fueros sagrados de un artículo de perentoria necesidad.

En el Archipiélago filipino fué importado el tabaco por los misioneros en los comienzos de la dominación española. Trájose de Méjico la semilla, y el apropiado terreno y benigno clima de aquellas regiones dieron por resultado que rápidamente se propagase y vieran en Filipinas extensos campos cubiertos de la planta que agradó en extremo á los habitantes.



Fig. 516.—Planta y semilla del tabaco.

En los siglos xvi y xvii pasó desde Filipinas á la China, y los portugueses lo llevaron en 1573 al Japón, difundiéndose más de lo que convenía, pues en 1638 prohibieron allí su venta bajo pena de la vida.

Primeramente se propagó el tabaco en Europa tan sólo en el concepto de planta medicinal; pero luego empezó á generalizarse la costumbre de fumarlo, anticipándose nuestra Península á las demás naciones en dicho empleo. Después, el Cardenal Santa Cruz le introdujo en Italia, y el Cardenal Tornabona en Roma; el Rey de las Dos Sicilias en Calabria y en Cerdeña; á Inglaterra fué llevado entonces de Virginia por Walter Raleigh y otros de sus compañeros, notándose en todas partes la misma aceptación y favorable acogida.

El célebre doctor sevillano Nicolás Monardes, gloria de la España científica del siglo xvi, dice que es el tabaco planta utilísima para la curación de muchas enfermedades, y que quitaba á los indios la sed y el hambre cuando querían caminar, para lo cual empleaban unas píldoras en cuyos componentes figuraba el tabaco, asegurando que era hierba de grande estimación por sus virtudes, lo cual manifiesta que se usaba en concepto medicinal desde un principio.

De consiguiente, los europeos siguieron el ejemplo de los indios y fumaron el tabaco, entusiasmándose con su empleo de tal modo que lo absorbían por la nariz, llegando los elegantes de la época de Luis XIV, según asegura Molière, á cubrirse la cara con el polvo de la misma sustancia; verdadera aberración en los absurdos de la moda, que impone sus tiránicos mandatos con despotismo aunque la razón los rechace, como sucede en este caso.

A medida que el tabaco se popularizaba, empezaron los gobiernos á temer sus perniciosos efectos y á prohibir su empleo con mayor ó menor severidad. En 1604, Jacobo I, rey de Inglaterra, lo prohibió en su reino. El Papa Urbano VIII excomulgó á los que profanasen la Iglesia usándole en el templo. Amurat IV amenazó con cortar los labios y la nariz á quien lo tomase. En diferentes naciones se publicaron severos códigos penales contra los fumadores. A los persas se les prohibió en 1590 el uso de la pipa, y se vieron poblaciones enteras abandonar sus hogares para poder entregarse en la soledad de las selvas á su pasión favorita, libres ya de toda vigilancia.

Se refiere también que el rey Jacobo de Inglaterra escribió un opúsculo contra el uso del tabaco, diciendo que era en todos conceptos nocivo y repugnante, llegando á establecer respecto á sus efectos una comparación curiosa, y es que el humo negro y fétido que al quemarse producía, era la viva imagen y fidelísimo recuerdo de las mortíferas emanaciones producidas allá en el insondable abismo de la laguna Estigia.

Miguel Federowitch, czar de Rusia, presenció un terrible incendio que casi redujo á ruinas una ciudad, debido todo á la imprudencia de un incorregible fumador; y prohibió entonces en sus Estados la introducción y el uso del tabaco, imponiendo á sus contraventores terribles castigos y á los reincidentes la pena capital, citándose algunos, aunque pocos casos, de haber tenido precisión de cumplir este mandato, si bien los fumadores procuraban satisfacer sus deseos en medio de la soledad y sin testigos que pudieran comprometerles.

En Suiza igualó la ley, en penalidad, al fumador con el adúltero.

Pero no fueron obstáculo estas terminantes órdenes y severas penas para que cundiera de día en día su empleo, en términos que hubo de levantarse la prohibición, habiéndose elevado su consumo á una cifra cuya enormidad asusta.

Su preparación y venta ha sido en el mayor número de naciones privilegio del Gobierno, formando uno de los arbitrios más productivos. La Asamblea Constituyente francesa declaró libre su cultivo, fabricación y venta, hasta que Napoleón I consignó determinadas trabas.

Se estableció por vez primera el estanco del tabaco en España, de un modo temporal, por las Cortes de 1636, y después de un modo permanente en 1650 en Castilla y en León, y más tarde en 1707 se extendió á Cataluña, Canarias y Mallorca.

Se inició la idea de su desestanco en los períodos constitucionales de 1810 y 1820, y hasta se decretó por las Cortes en 26 de junio de 1822. Mucho después, ó sea en 26 de junio de 1866, se decretó la libertad de introducción y venta de los tabacos elaborados que procedían de Cuba y Puerto Rico, hasta que en 1874 se derogó, y últimamente es sabido que dicha venta se ha arrendado por el Gobierno á una Compañía con arreglo á la ley vigente.

La manera como se ha generalizado el uso del tabaco es un verdadero enigma y un problema que no deja de llamar la atención en la historia de los caprichos, ó más bien extravagancias humanas. Es peregrino que una hierba fétida y repugnante, que debiera estar relegada al oscuro catálogo de casi olvidados medicamentos ó de los venenos, se haya extendido por los pueblos, llegando á producir en las costumbres una revolución.

Se ha dicho que ha conquistado el mundo en menos de dos centurias. Su embriaguez tiene de común con la alcohólica la terrible inclinación y el deseo de repetirla al que la ha experimentado. De un modo ciego se lanza el que tuvo náuseas, vértigos y desmayos con el primer cigarro que fumó (acaso á escondidas) á continuar haciendo uso de este veneno lento, del cual huyó Napoleón I sin querer sufrir sus consecuencias, llegando á decir que no sabía cómo existía un francés que quisiera fumar (1).

Para muchos constituye una necesidad imprescindible, contra la cual se juzgan impotentes para combatirla, aun empleando una gran fuerza de voluntad, y á tales individuos realmente hay que considerarlos con lástima, porque después de todo no es indispensable el empleo de un cuerpo sin el cual la humanidad ha vivido siglos enteros; pero no juzgo tampoco pertinentes las exageradas censuras que se les han adjudicado por los adversarios de esta costumbre.

Mucho significa el capital que la humanidad quema y consume, terminando con un poco de humo que desaparece en la atmósfera, fiel imagen de la vida constantemente representada por una serie de combustiones, concluyendo con unos cuantos gases que ávidos recoge el ambiente y un puñado de materia sólida que asimila la tierra en su regazo para ser después origen de nuevas existencias que han tenido por cuna un sepulcro, constituyendo admirable y perpetua cadena. Y en el uso del tabaco, con el cual se ha identificado gran parte de la humanidad, se halla lo mismo el dulce y cariñoso consuelo á las desventuras que un triste y amargo desengaño al contemplar que las ilusiones y esperanzas, que allá en sueños se vieron coloreadas por carmíneos matices y purpurinos arreboles, han desaparecido como aquellas columnas de humo que se desvanecen cual sombras en el espacio.

La imaginación más ó menos exuberante tiene gran parte en los efectos del tabaco en la humanidad. El rojo fuego que incandescente brilla, destacándose de la oscura sombra del cigarro; la blancura de la ceniza producida en la combustión, y la nube de humo que sube en espirales ó formando coronas que se ensanchan hasta desaparecer trémulas y ondulantes, á voluntad del fumador, todo constituye motivo de distracción que al apenado y melancólico consuela, al indiferente distrae, al laborioso anima y al hastiado deleita. Fumar, dice un autor (1), es obtener una tregua á la tristeza, á las preocupaciones é ideas tétricas, á las penas y constantes miserias de la vida; y en cuanto á los trabajos intelectuales y artísticos, procurarse un medio de ligera sobrexcitación, de lucidez en las ideas, de inspiración y claridad en los juicios; y en las profesiones manuales una disminución del cansancio, un compás de espera de la fatiga, un goce, en fin, que produce sedación en el sistema nervioso y pasajero aturdimiento y olvido de las tormentas que nos rodean en la lucha de la vida.

En la nube de humo que se desprende se condensa un cúmulo de ilusiones desvanecidas, como las débiles y azuladas ráfagas rápidamente deshechas por el viento. Por lo mismo que el fumar constituye un acto de la vida íntima ha interpuesto la sociedad su veto, prohibiéndolo en las solemnidades y manifestaciones respetuosas ó ante personas á quienes se debe consideración ó se ocasiona molestia, porque después de todo es una costumbre que la voluntad puede influir en su dominio, como acontece con la inmensa mayoría de los actos humanos.

Pero el inconsiderado hábito del tabaco rebaja de un modo considerable el nivel intelectual de las poblaciones y ocasiona perjuicios, siquiera se hayan exagerado algún tanto, como lo prueba la robustez de muchas personas que son tenaces é incorregibles fumadores. Yo, sin embargo, creo, siguiendo la opinión de un sabio francés (Guibourt), que son dignos de compasión los que voluntariamente se crean una necesidad, que á la vez es perjudicial á su salud, á sus intereses y á su aseo, aun reconociendo los móviles que impulsan á los que la tienen y aun disculpándoles en su proceder.

No hace mucho que Luis Figuier publicó en uno de sus *Anuarios científicos* (1883) la noticia referente á un notable higienista de que el humo del tabaco debilita la inteligencia y atenúa la memoria del mismo modo que el alcohol; que provoca un enflaquecimiento y una salivación abundante, restando al organismo un líquido necesario á la digestión, provoca palpitaciones, ansiedades precordiales y agitaciones nerviosas, gastralgias, debilidad, inapetencia y sed, y que la costumbre prematura de fumar en los jóvenes les acarrea perturbaciones digestivas y circulatorias.

El doctor Bouisson, de Montpellier, atribuyó la frecuencia de algunos casos de cáncer de los labios

(1) A fines de enero de 1895 publicaron los periódicos la siguiente noticia de mera curiosidad, relativa al uso del tabaco por los últimos Presidentes de la República francesa:

Thiers tenía horror al tabaco.

Mac-Mahón fué un gran fumador, pero una grave enfermedad se lo hizo aborrecer.

Julio Grevy fumaba en pipa, pero dejó de fumar cuando creyó que el tabaco le hacía perder la memoria.

Carnot no fumaba, y encontraba muy desagradable el olor del tabaco.

Casimiro Perier sólo se permitía fumar de vez en cuando algún cigarrillo en el jardín.

Félix Faure es el que verdaderamente ha introducido el tabaco en el Elíseo.

(1) *Diccionario* de Pedro Larousse.

al abuso del tabaco, habiendo observado esta afección principalmente en los individuos que fumaban mal tabaco en pipas cortas; pero en la controversia que se suscitó con este motivo se atribuyeron estos malos resultados, más bien que al tabaco, al contacto casi inmediato de la boca con las paredes candentes de una pipa sucia que producía á la larga la irritación de los labios, terminando por una degeneración orgánica.

El cigarro que se quema es una fiel imagen de nuestra existencia, que incesantemente se consume y aniquila, cuyos encantos y amarguras constituyen el fuego que se abrasa, formando la ceniza la *imagen fiel de las ilusiones perdidas y deshechas*, de igual modo que esa pequeña cantidad de materia pulverulenta, pronta á desaparecer ante el menor esfuerzo de nuestras manos, y esa débil ráfaga de humo lanzada á los aires.

Al cigarro se comparan también muchas veces las empresas en que tomamos parte, cuando se dice que hay necesidad de apurar hasta los últimos restos del mismo, dando á entender que todavía no ha llegado el momento de abandonar un camino seguido ó un orden determinado de ideas por no haberse acabado de experimentar todo cuanto puede haber de provechoso ó fructífero en el mismo.

No ha sido escaso el número de trabajos literarios á que ha servido el tabaco de motivo ó de asunto, como forzosamente había de acontecer con un cuerpo que se ha identificado con la humanidad por uno de esos caprichos que ya hemos referido, más ó menos bizarros é inexplicables, pero que al fin llega á ser una necesidad en muchos individuos que no se sienten con fuerzas bastantes para abandonarlo.

Así tenemos entre los americanos á Andrés Bello en su inspirada silva á la agricultura de la zona tórrida; Almodóvar en las *Rimas americanas*, publicadas en la Habana en 1835, y el insigne Bretón de los Herreros, cuya chispeante musa produjo inspirada letrilla y unas octavas al tabaco. El poeta francés Barthelemy, traductor de Virgilio, compuso extenso y celebrado poema sobre *El fumar*.

Nuestro inmortal Bretón de los Herreros dice:

«Aunque andrajoso, abigarrado y feo
el soldado español vaya á la guerra,
y tenga que vivir del merodeo
y descansar sobre la dura tierra,
porque las corvas uñas de un hebreo
roban la plata que el tesoro encierra,
derrotará al calmuco y al cosaco
si no le faltan pólvora y *tabaco*».

Y en otra parte exclama:

«Al jugador que pierde su dinero,
al aguador que rompe su botijo,
en su hondo calabozo al prisionero,
al reo pregonado en su escondrijo,
al demente en su jaula, al mundo entero,
es consuelo el fumar. ¡Oh! qué bien dijo,
llámese Pedro ó Juan, Diego ó Ciriaco,
el que dijo: *á mal dar, tomar tabaco*».

Hay apologistas y encomiadores del tabaco cuyo recuerdo ha pasado á la historia. El médico Juan Neander publicó en su loor la *Tabacologia*, y otro médico inglés, Rafael Torius, le dedicó un poema latino titulado *Hymnus tabaci*. Tomás Willis le presentó como uno de los mejores narcóticos, atribuyéndole la virtud de producir á voluntad los más variados y aun contradictorios efectos, como eran el de provocar ó ahuyentar el sueño, dar ó quitar el apetito, producir la calefacción y ser refrescante, etc.

En 1698, unos negociantes ingleses, á cuyo frente se hallaba el almirante Marqués de Camartesi, entregaron á Pedro el Grande, á su paso por Inglaterra, mil libras esterlinas para que concediese el permiso de introducirlo en Rusia, lo cual se consigna también como importante dato en la historia del cultivo de la planta.

Este cultivo ha sido objeto de controversias y grandes discusiones, habiendo constituído un factor importante en la guerra separatista de los Estados Unidos, y la fermentación que á sus hojas *se hace experimentar desarrolla gases nocivos*, que no son extraños ciertamente á la producción de enfermedades más ó menos graves, siquiera este asunto no se halle todavía suficientemente aclarado por la higiene, cuya ciencia no ha dado sobre el particular una opinión ni menos un fallo terminante.

Dícese que ha venido el tabaco á simbolizar la igualdad mejor y más radicalmente que todas las predicaciones y utópicos sueños. Así es que el magnate y el humilde, si por acaso se encuentran, se paran y saludan al comunicarse el fuego de su tabaco, y puede ser este hecho causa originaria de amistades que de otro modo no hubieran podido entablarse jamás ni franquearse las barreras que separan las clases sociales.

Así vemos, esto que alimenta lo que se llama vicio (siquiera sea venial y por la generalidad aceptado), seguir al hombre por doquiera pone su planta y constituir para él lo mismo la grata compañía con que saborea su bienestar que un motivo de distracción de sus dolores cuando el horizonte de su existencia aparece nublado, ya con el pequeño celaje que empaña su azulado matiz ó con la nube tempestuosa que le aniquila ó anonada con sus terribles exhalaciones.

También existen y han existido impugnadores del tabaco ó antitabaquistas que han resistido á todo trance su empleo. En Francia se estableció hacia el año 1850 una sociedad que se denominaba *Asociación francesa contra el abuso del tabaco*, y en Londres se publicó un periódico con este mismo objeto, que alcanzó gran suscrición entre los tabacólogos; pero no sabemos si lograría muchos prosélitos, aunque sus redactores y empleados, desde el director hasta los repartidores, adquirieron el solemne compromiso de no fumar.

Las leyes sociales, desde época remota, han prohibido también su empleo ante personas de respeto ó en actos solemnes, así como también en todos aquellos casos en que produce molestia á los que nos rodean ó puede ser ocasión de peligro de incendio, debiendo en realidad haber gran rigor en este concepto, pues no debe jamás existir derecho por parte de nadie ni á incomodar á los demás ni muchísimo menos á servir de motivo á una catástrofe, como acontecería por ejemplo en las inmediaciones del sitio en que hubiera cuerpos inflamables.

Han existido en Francia poblaciones que se han dedicado á la preparación del tabaco raspado, ó más bien dispuesto convenientemente para ser absorbido por la nariz. Llamáronle *rapé* para indicar su origen, ó sea raspado, cuyo polvo negro y granujiento es bien conocido, así como también las artísticas cajas en que muchos antiguos aristócratas lo conservaban, habiendo algunas de esas tabaqueras de valor extraordinario por su mérito y construcción y por las joyas que llevan en sus tapas y esmaltes, así como por su importancia histórica en razón á los personajes á que pertenecieron.

La química tomó parte en el conocimiento de esta sustancia, y el eminente Vauquelin fué quien por vez primera determinó su composición en 1809, demostrando la existencia de varias sales, albúmina, goma, aceite volátil y una sustancia alcaloidea enérgica y venenosa, que determinaron con exactitud mucho después Reimann y Posselt, ó sea la *nicotina*, objeto de estudio de químicos notables, cuyos fructíferos resultados podrían formar extensa biblioteca. Aun cuando Baillard, en un discurso sobre el tabaco y sus diversos usos en medicina, publicado en 1693, dice que en aquella época se conocía una quinta esencia del tabaco, que con una sola gota introducida en una picadura mataba inmediatamente, no puede arrebatarse á los citados químicos la gloria del descubrimiento de un cuerpo nuevo, que ha sido origen de multiplicados estudios en todos conceptos, habiendo producido al gran fisiólogo Claudio Bernard inmortal fama, realizando experimentos que han producido en la ciencia verdaderos pasos gigantescos.

De todos modos, el tabaco ha ofrecido grandes motivos de estudio á los hombres de ciencia por diversos conceptos. Si por un lado el botánico y el agricultor se cuidan de su organización y cultivo, tiene el médico que conocer sus efectos en el organismo, para usarlo como remedio ó librarse de su letal influjo como veneno; el químico analiza su composición y extrae el alcaloide que constituye su energía, así como el hacendista discurre procedimientos para que sirva de fuente de riqueza al público Tesoro.

La historia de su empleo en medicina es también curiosa. Así vemos que ya en el siglo XVII se recomendó como eficaz en la parálisis. El médico Boerhaave aconsejaba la aplicación de las hojas frescas de tabaco en las sienes para combatir los intensos dolores de cabeza. Más adelante se vulgarizó el uso del humo en los casos de asfixia. Después se usó la tintura, aunque con éxito muy dudoso, en el tratamiento de los cálculos urinarios, y el humo tuvo desde hace tiempo algún valor como desinfectante, llegándose por algunos á la seguridad de que preservaba del contagio de muchas enfermedades mortíferas.

Los indígenas de América hacían uso de él para curarse muchas enfermedades; lo fumaban para provocar de exprofeso una especie de borrachera; los sacerdotes y adivinos lo empleaban para predisponerse á profetizar con más facilidad en los críticos momentos en que se les consultaba acerca del éxito de una guerra empeñada ó de comprometida empresa, creyendo encontrar en el mareo producido por la acción del tabaco un motivo de inspiración que les hiciese leer en los nebulosos y oscuros horizontes del porvenir.

Antes de conocerse el gran medio de anular los dolores en las grandes operaciones quirúrgicas, ó sea el cloroformo, se recomendó por Londe, para producir la anestesia, fumar gran cantidad de tabaco á las personas que no lo tuviesen por hábito, proponiéndose por tal camino que la embriaguez simulase la insensibilidad; pero no tardó en abandonarse una práctica que pugna con la dignidad humana, al propio tiempo que resulta ineficaz, pues se oyen los gritos arrancados por el sufrimiento aun en medio del paroxismo producido por la borrachera del tabaco, cuando un operado se somete á este tratamiento.

La nicotina, aislada en 1828, se halla colocada entre los venenos de una acción rápida y se manifiesta por perturbaciones en los aparatos circulatorio y respiratorio, observándose aceleración en los latidos del corazón y además vértigos, fuertísimos dolores de cabeza y vómitos. Preséntase el desgraciado, que bajo su acción se halla, con el rostro pálido y abatido, con temblores; le falta la vista, experimenta sordera, se hace cada vez la respiración más difícil y no tarda la muerte en poner fin á este angustioso cuadro, que han estudiado y descrito los toxicólogos de universal renombre.

La misma rapidez con que produce sus efectos es el motivo de que no existan medios de combatirlos, no conociéndose antídoto ni contraveneno que se oponga á sus estragos, en términos que la ciencia no puede todavía ofrecer consuelo á las víctimas de tan mortífero agente, por lo cual debe manejarse con extraordinario cuidado, y nos ofrecen los anales de la criminalidad algún caso que, por las circunstancias que le rodearon, ha quedado eternamente inscrito en la historia del envenenamiento.

El célebre Santeuil murió en medio de las más terribles convulsiones por haber bebido vino donde habían estado durante algún tiempo en maceración hojas de tabaco. Se citan también algunos casos de haber sucumbido personas á quienes se aplicaron dichas hojas en la superficie de la piel ulcerada, así como el de haber servido el tabaco de vehículo á otros venenos (1).

Vemos, pues, que la historia del tabaco se halla relacionada con gran número de cuestiones científicas, literarias, jurídicas, administrativas y sociales, constituyendo sobrado motivo para que se haya escrito sobre el asunto extensa y curiosa biblioteca, donde pueden seguirse los derroteros de la civilización humana, de sus venturas, sus contrariedades, sus medios de arbitrio, sus vicios y sus aberraciones, para condensar una porción interesante de la historia de los tres siglos últimos.

Terminemos reasumiendo lo expuesto con las siguientes conclusiones:

1.ª El tabaco fué encontrado en América por vez primera por los españoles, cuyo hecho lo consignará siempre la historia como inmortal recuerdo de una época en que nuestra nación figuraba en primera línea en el contingente de los pueblos, y era su voz en todas partes oída, de igual manera que su territorio iluminado á todas horas por el astro del día.

2.ª Que primeramente se propagó en Europa como planta destinada al uso de la medicina, y que aunque su nombre vaya unido al del diplomático francés Nicot, también han existido sabios españoles que, como Monardes, en el siglo XVI, la estudiaron, revelando datos y noticias que tienen el carácter de originales y constituyen preciosa fuente de conocimiento del asunto.

3.ª Que ha servido el tabaco de motivo, lo mismo al hombre de ciencia (químico, médico, botánico ó farmacéutico) para realizar estudios interesantísimos y progresos verdaderos, como al poeta para dar á la inspiración los vuelos que su fantasía imaginara y crear admirables obras, dignas de figurar en el parnaso, por diversidad de conceptos.

4.ª Que como consecuencia de la importancia social de esta sustancia, figuran en su historia reyes, oradores, médicos, toxicólogos, químicos, botánicos, agricultores, viajeros, poetas, hacendistas, legisladores, sacerdotes, comerciantes, historiadores; todas las manifestaciones de la humana actividad, pues en diversas esferas, lo mismo del arte, de la ciencia, de la industria y del gobierno de las naciones, tiene representación este conocimiento.

(1) Mata, *Toxicología*.

Con un poco de tuerto llega el hombre á su dere ho

LA CASA ELÉCTRICA

La electricidad es una hada milagrosa que hoy todos podemos alcanzar, apareciéndonos bajo forma de una fuerza misteriosa que bajo la orden de una ligera presión de nuestro dedo sobre un pequeño botón nos llena de luz deslumbradora; luz sin humo, sujeta con rapidez á nuestro capricho, que á todos los medios de alumbrado supera.

Casa para alumbrar.—Tomemos como tipo una casa semejante á las descritas anteriormente (ALMANAQUE 1895, pág. 260), compuesta de de sótanos, entresuelo, principal y guardillas.

Número y distribución de las lámparas.—El cuadro (A) indica cómo pueden calcularse las bujías necesarias para alumbrar cada habitación, de cuyo dato se deduce el número y la intensidad de las lámparas que hacen falta en cada cuarto que se haya de alumbrar. Para otra instalación semejante, las condiciones serán análogas.

(A)

HABITACIONES PARA ALUMBRAR	SUPERFICIE EN M²	BUJÍAS Por m²	BUJÍAS Por habitación.
Sala.	5×4=20	5	100
Comedor	4×4=16	3	48
Antesala.	6,80×1,40=9,52	1	10
Despacho	3,80×3=11,40	1,5	17
Cocina.	2,80×2,30=6,44	1	7
W.-C	»	»	2
Alcoba principal	5×4=20	2	40
Dormitorio . . .	4×4=16	2	32
Tocador	2,80×1,80=5	1,5	8
Baño.	»	»	5
Cuarto de criados y escalera.	»	»	30
La intensidad luminosa total corresponde á bujías.			299

La luz total necesaria indica el cuadro (A) que debe ser de 300 bujías, estando producida por unas 35 lámparas de 16, 10, 5 y 3 bujías de brillo, distribuidas según la importancia de la habitación. La sala de recibir, el comedor y las alcobas, lámparas de 10 bujías; el despacho, una de 16; la cocina, una de 10; la antesala, lámparas de 3, y el tocador, una de 5.

Se supone que al mismo tiempo sólo habrá encendidas el 60 por 100, ó 21 focos, y aun podría tomarse el 40 por 100 como proporción buena y admitir encendidas simultáneamente sólo 14. Supondremos que las lámparas sean de 50 *volts*. (V. ALMANAQUE 1896, Unidades eléctricas, página 302.)

Cálculo de la fuerza eléctrica.—El concurso de 14 lámparas, cuya intensidad equivalga á 140 bujías, podremos contarle á razón de 4,5 watts por bujía de energía desarrollada en los terminales de nuestro generador, que según esto deberá dar 630 watts. Si el generador es una dinamo del 70 por 100 de rendimiento, exigirá 900 watts ó 900 : 735 = 1,3 caballos de vapor. Se tomaría un motor de 1,5 caballos y una dinamo de 750 á 900 watts de capacidad, que podrá con el alumbrado cuando sea menester.

Acumuladores.—Mas si se quiere hacer andar el motor de día, para evitar que moleste por la noche, será conveniente poner una batería de acumuladores que calcularemos así:

Cálculo de la batería de acumuladores.—Una lámpara de 10 bujías consumirá, á razón de 4,5 watts por bujía, 45 watts, que funcionando á 50 watts representan 0,9 amperes; 14 lámparas luciendo al año 800 horas consumirán $10 \times 0,9 \times 800 = 10.080$ amperes-horas, que son diarias $\frac{10.080}{360} = 30$ amperes-hora por término medio. Por precaución tomaremos placas de 40 amperes-hora, que deberán dar una corriente cuando más de $13 \times 0,9 = 12,6$ amperes. El número de acumuladores que pongamos en serie para dar 50 volts será de 50 : 1,8 = 27,7 ó 28 elementos, puesto que no debe contarse con más de 1,8 volts por elemento.

Para cargar la batería, la dinamo debería dar $28 \times 2,5 = 70$ volts, puesto que cada acumulador toma 2,5 volts al comienzo de la carga. La dinamo antes calculada daría á 70 volts: 630 : 70 = 9 amperes, cargando la batería en 40 : 9 = 4,5 horas.

Lámparas.—Se montarán en derivación.

Cuadro de distribución. — Contendrá los aparatos de medida, seguridad y regularidad siguientes: amperómetro, vóltmetro, interruptores, acumuladores y cortacircuitos de seguridad.

Elección de motor.—Puede adoptarse como fuerza motriz: el viento, el agua en una turbina, el gas en un motor de gas ó el petróleo en uno depetróleo, pues que para máquina de vapor la fuerza de 1,5 caballos es muy poco. Un catálogo indicará el coste del motor.

Emplazamiento.—El motor y la dinamo estarán colocados en el sótano con el cuadro de distribución; los acumuladores también, pero en local aparte bien ventilado.

(B)

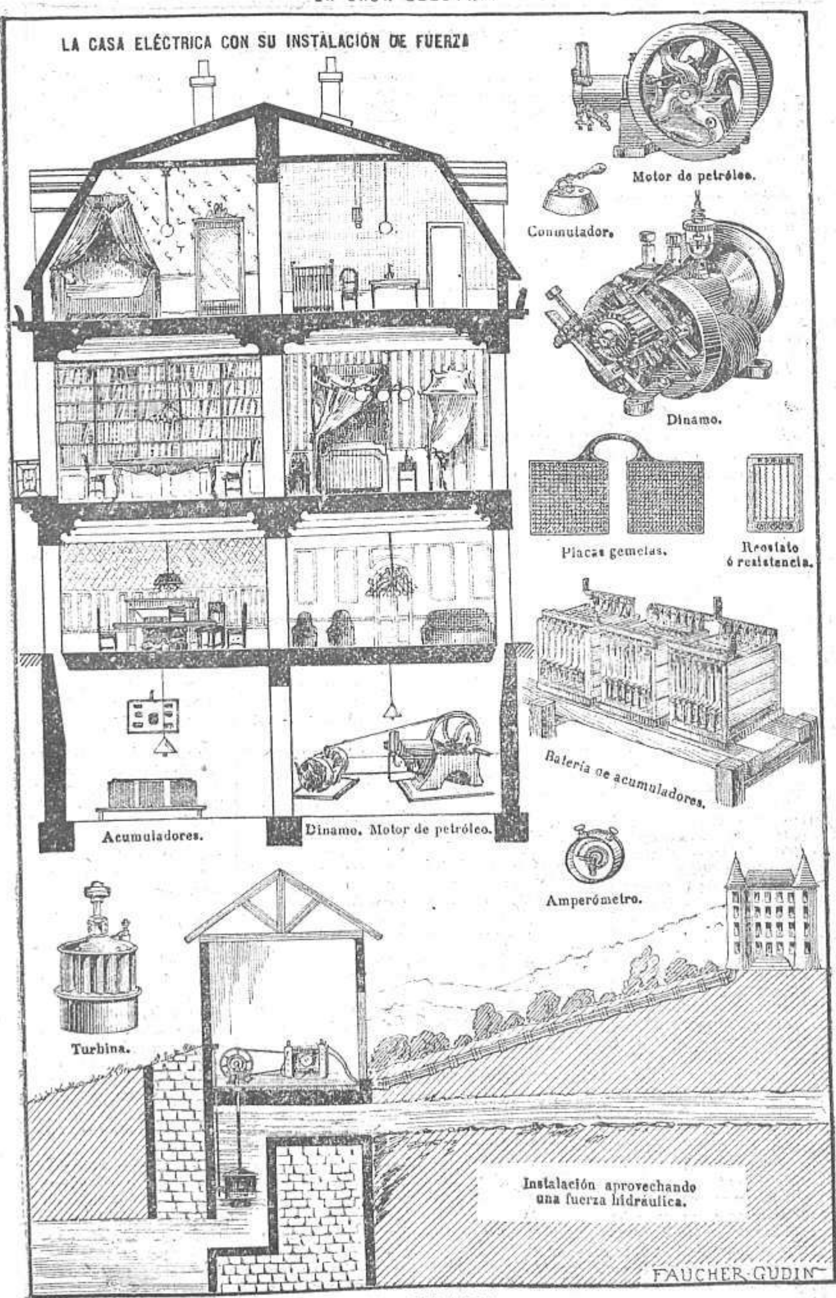
GASTOS DE INSTALACIÓN	
1 motor de petróleo de 1,5 á 2 caballos	2.300
Montaje (10 p. 100).	230
Instalación de 35 lámparas, á 20 pesetas una.	700
Dinamo de 750 watts	750
28 acumuladores de 40 amperes-hora de capacidad y 12 amperes de máx. descarga 28×25=	700
Montaje.	145
Cuadro.	200
Diversos (10 p. 100)	500
Pesetas . . .	5.525

GASTOS ANUALES DE EXPLOTACIÓN	
Consumo de petróleo para el motor. (Esta partida se suprime con motor hidráulico.). .	600
Sustitución de lámparas	30
Entretenimiento de la maquinaria . .	150
De los acumuladores (20 por 100) .	140
Interés del capital, 6 por 100.	330
Pesetas . . .	1.250

Gastos de instalación y explotación.—El cuadro (B) resume estos gastos.

Conclusión. — La instalación del alumbrado en nuestra casa eléctrica nos cuesta 5.500 pesetas, resultando á 0,04 por lámpara-hora, cuyo gasto unitario disminuiría mucho si nuestra casa se convirtiera en un lujoso palacio con 1.000 ó 2.000 lámparas, ó aprovecháramos un salto de agua.

La casa de un aficionado electricista.—Gracias, sin embargo, á esta instalación, un aficionado puede procurarse el lujo de tener á todas horas luz eléctrica y hasta aprovechar la electricidad para su cocina, en hornillos eléctricos; emplear estufas eléctricas, y hacer que la máquina de coser de la señora funcione por medio de una llave que abra y cierre el pedal. En resumen, está en posesión de una casa encantada, en que todo se hace por su voluntad, empleada en establecer ligeros contactos metálicos.



Figs. 517 á 526.

Hacienda hecha no está por hacer.

LOS COCHES AUTOMÓVILES

Se denominan así los destinados á circular por carreteras sin tracción animal y con movimiento independiente. El motor mecánico, colocado en el armazón del carruaje, comunica su movimiento al eje de las ruedas motrices. Se da dirección al coche por medio de un manubrio que manda el eje de las ruedas directrices.

Primeros coches de vapor.—Newton en 1680, Cugnot en 1770, Olivier Evans en 1786, Trevithick y Vivián en 1801, construyeron los primeros modelos, que aunque poco prácticos, fueron origen de la locomoción por vía férrea. Macerone en 1833, y A. Bollee en 1870, hicieron carruajes que se utilizaron prácticamente con velocidades de 15 á 30 kilómetros por hora.

Actualmente, la locomoción automóvil es del dominio público, pero donde más se persigue su generalización es en los Estados Unidos de América y en Francia; los yankees emplean de preferencia el motor eléctrico y los franceses los motores de petróleo y vapor. Para acelerar el perfeccionamiento de los carruajes automóviles, desde 1894 se organizan concursos de velocidad y resistencia, particularmente en Francia.

Concursos de coches automóviles.

1.º Julio de 1894.—De **París á Rouen.** Distancia, 126 kilómetros. Organizado por el periódico *Le Petit Journal.* El primer premio se debía atribuir al coche automóvil *que no ofreciera peligro, que fuese de fácil manejo y que resultase económico en carretera.* 1.er premio, Peugeot y Panhard Levassor, con coches de petróleo; 2.º, Mr. de Dion, remolcador de vapor; 3.º, Mr. Le Blant (coche de vapor sistema Serpollet). El recorrido fué hecho en 5 h. 40 m. Número de vehículos presentados, 15.

2.º Julio de 1895.—De **París á Burdeos** y regreso, 1.200 kilómetros. Concurrieron 46 coches automóviles; tiempo máximo fijado, 100 horas. 1.er premio, Peugeot, coche petróleo (4 asientos); recorrió la distancia en 59 h. 48 m.; 2.º, Panhard y Levassor, coche petróleo (2 asientos), 48 h. 47 m. 3.º, Bollee, coche vapor (6 asientos), 90 h. 3 m.

3.º Julio de 1896. — De **París á Marsella** y regreso, 1720 kilómetros. No conocemos el resultado, pero suponemos que el motor de petróleo vencerá aún al de vapor y que el coche eléctrico hará su segunda aparición dando buen resultado.

Record comparativo del velocipedo y coche automóvil.—El record Burdeos-París pertenece al ciclista Gerger, que efectuó el trayecto en 24 h. 12 m.; el del coche de petróleo, casi igual, es de 26 h. 19 m.

ORDEN de llegada	CONCURRENTES	NÚMERO de asientos.	SISTEMA	DURACIÓN de la carrera París-Burdeos-París.
1	Panhard y Levassor.	2	*petróleo*	48 h. 47 m. 39 s.
2	Los hijos de Peugeot	2	»	54 h. 35 m. 30 s.
3	» »	4	»	59 h. 48 m.
4	» »	4	»	59 h. 49 m. 39 s.
5	Panhard et Levassor.	4	»	64 h. 30 m. 30 s.
6	Roger.	4	»	72 h. 14 m. 30 s.
7	Roger.	4	»	82 h. 48 m. 30 s.
8	Bollee.	6	*vapor.*	90 h. 3 m. 30 s.

Descripción del coche sin caballos ó automóvil.

Coche de petróleo.—El motor está colocado entre los dos ejes de las ruedas. La esencia de petróleo ó *gasolina* que le acciona se deposita en un recipiente llamado *carburador*, y basta para un recorrido de 80 kilómetros; pudiendo llevar un depósito suplementario de 30 litros de *gasolina*, se pueden recorrer 300 kilómetros.

El consumo medio de petróleo (densidad, 700 á 705) es de 1 litro por 10 kilómetros. Costando 1 peseta el litro, resulta á 10 céntimos el consumo por kilómetro.

Para poner en marcha el vehículo, basta encender los mecheros que producen la incandescencia de los platinos, y éstos inflaman la mezcla de *aire* y *aire carburado* introducido en el cilindro del motor. En dos minutos el coche puede funcionar.

Un sistema sencillo de engranes permite variar la velocidad desde 6 á 18 kilómetros por hora.

El peso del coche de dos asientos, con su provisión de petróleo, es de 700 kilogramos; el de cuatro asientos pesa 800.

Coche de vapor.—La caldera se coloca en la parte posterior del carruaje, entre los dos depósitos de carbón, que automáticamente alimentan el hogar (sistema Serpollet). Siendo el coche de dos asientos, el motor y el depósito de agua se sitúan bajo los mismos. La chimenea de la caldera está invertida (boca abajo). Tres manillas bastan para poner en marcha, cambiar la velocidad y dar la dirección al vehículo.

Coche eléctrico.—No pueden ser utilizados más que para pequeños recorridos, debiendo los acumuladores que imprimen el movimiento cargarse con regularidad en un depósito de energía eléctrica; tal es el nuevo coche de dos asientos de Mr. Jeantaud, que puede recorrer una distancia de 30 kilómetros á la velocidad de 20 por hora en una buena carretera. En el Instituto Imperial de Londres se ha hecho el ensayo de un coche movido por una pila primaria, del cual coche es inventor el notable electricista español D. Ramón Gabarró y Julién.

Comparación de las velocidades.—De los resultados de los concursos de París á Rouen y Burdeos, se desprende que la velocidad de los coches automóviles, hasta hoy obtenida, varía entre 14 y 24 kilómetros por hora.

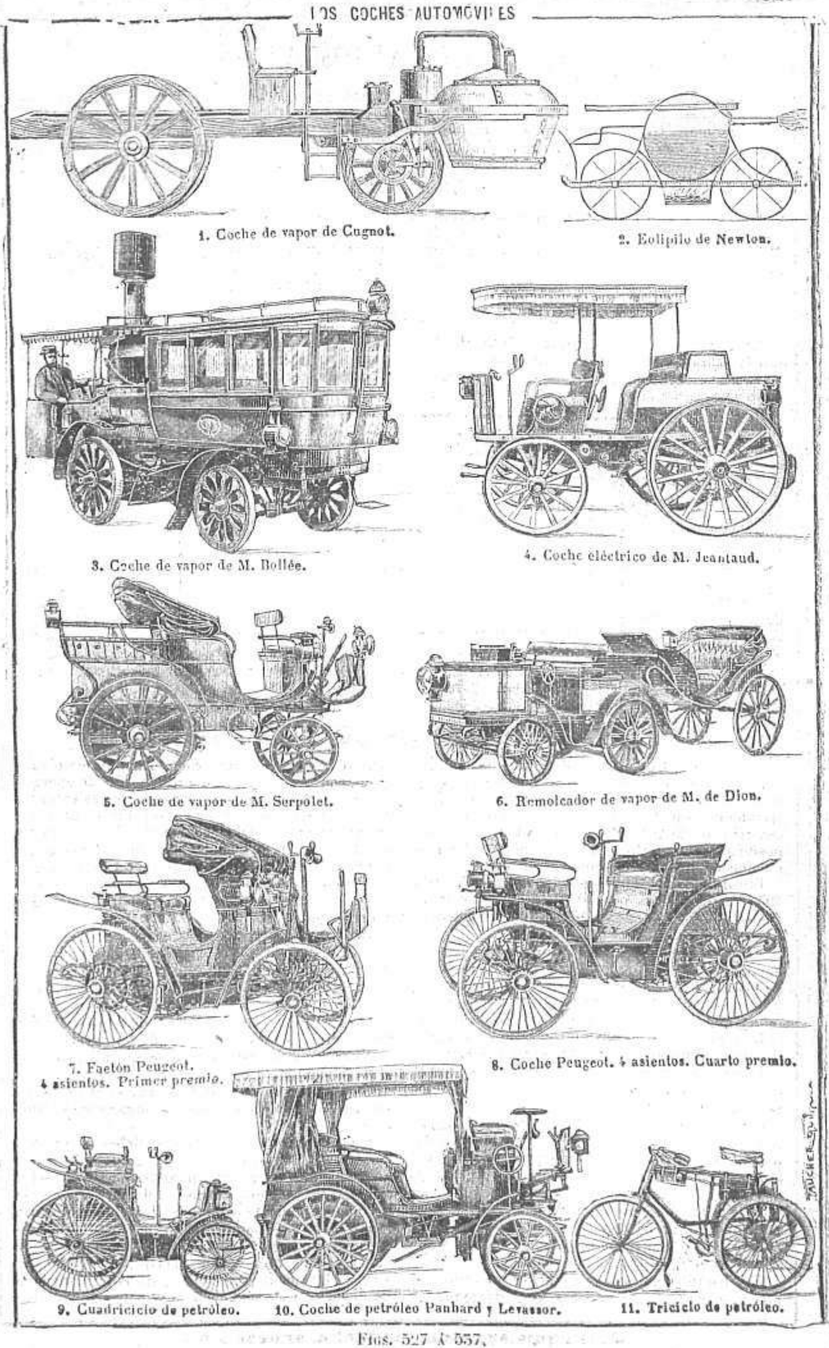
Coste de un coche automóvil.—El coche sin caballos es un vehículo de lujo; su precio oscila entre 5.000 y 7.000 francos, según los sistemas.

El manejo y conservación de estos carruajes es muy sencillo. Un criado de buena disposición puede dirigir su mecanismo y cuidarse de su limpieza.

Las reparaciones importantes deberán ser confiadas á un mecánico.

Trenes ó convoyes automóviles.—En España se persigue el mismo fin y se siguen las evoluciones científicas de este problema, estudiado por D. José J. Ribera, que ha patentado un modelo de convoyes automóviles para transportes de viajeros y mercancías por carretera y solicitado en Enero de 1895 una concesión para la implantación de dicho servicio en varias provincias de España.

Quien quisiere mula sin tacha, ándese á pie.



1. Coche de vapor de Cugnot.

2. Eolípilo de Newton.

3. Coche de vapor de M. Bollée.

4. Coche eléctrico de M. Jeantaud.

5. Coche de vapor de M. Serpolet.

6. Remolcador de vapor de M. de Dion.

7. Faetón Peugeot. 4 asientos. Primer premio.

8. Coche Peugeot. 4 asientos. Cuarto premio.

9. Cuadriciclo de petróleo.

10. Coche de petróleo Panhard y Levassor.

11. Triciclo de petróleo.

Figs. 527 á 537.

[illegible] camino.

LOS SELLOS DE CORREOS

SELLOMANÍA Y FILATELIA

Un aficionado á los sellos de correos, hablando de otro coleccionador, dice: Un filatélico; *el vulgo, sonriendo, dice:* Un sellómano. *A los ojos del filatélico, el sellómano es un* recogedor *de sellos y no un* coleccionista. *Se nace sellómano, se hace uno filatélico. El sellómano es el ignorante; el filatélico, el sabio* (*del griego* φίλος, amigo, *y* ατελεια, signo de franqueo).

Origen del sello de correos.

El sello de correos es de origen inglés, inventado en 1840 por James Chalmers según algunos, por Rowland Hill según otros.

En España los primeros sellos fueron adoptados en 1850, en el reinado de Isabel II.

En Francia se adoptaron en 1849, y sin embargo desde 1653 Mr. de Velayer había imaginado *billetes de porte pagado*, ó faja timbrada del precio de *un sol*, sirviendo para envolver la carta y franquearla.

Clasificación de los sellos. — Se dividen en 10 categorías: Los *sellos de correos*; los *sellos de tasa*; los *sellos de retorno* de las cartas al remitente (en uso en pocos países); los *sellos de periódicos*; los *sellos de servicio*, usados en ciertos países para la correspondencia de los funcionarios que tienen derecho á la franquicia, como, por ejemplo, el sello del Congreso de los Diputados de Madrid; antes era igual al sello de 15 céntimos corriente, salvo que su color era amarillo; desde que se han abierto las nuevas Cortes de 1896, el sello es color rosa y representa el escudo de España rodeado de una cinta en la que pone «Congreso de los Diputados»; los *sellos provisionales*; los *sellos de correos particulares*; los *sellos de telégrafos*; los *sellos fiscales*; las *tarjetas-cartas*, *tarjetas postales*, *sobres y fajas timbradas*.

LOS SELLOS MÁS CAROS

Isla Mauricio, 1 penny, naranja (1847)..	5.000 ptas.
— 2 pence, azul.........	2.000 —
— 1 shilling, amarillo (1862)	1.500 —
Rusia, sobre timbrado, 5 kopeks, encarnado (1850)......................	1.500 —
Moldavia, 81 paras (1858), nuevo......	1.000 —
— — — usado......	300 —
— 27 paras — nuevo......	500 —
— — — usado......	300 —
Isla de la Reunión, 15 y 30 c., negro sobre azul (1858) los dos.............	2.700 —
Hawaii, 2 c., azul (1892)............	2.500 —
— 5 —	1.500 —
— 13 —	1.000 —
Guyana Inglesa, 2 c., rosa (1850)......	2.500 —
— 4 c., paja —	650 —
— 8 c., verde —	750 —
— 4 c., azul (1856)......	1.200 —
Afghanistán, 1 rupia, castaño-violeta (1870).......................	500 —
Suiza, Ginebra, 5 + 5 (1843)..........	500 —
Colombia, 20 c., rosa, nuevo (1862).....	650 —
Estados Unidos, sellos de periódicos, la serie completa..................	500 —
Méjico, 1/2 real, 1 y 8 reales (1867), cada uno.........................	500 —

Muchos coleccionistas buscan las diez categorías de sellos; otros limitan su colección; algunos, por el contrario, sólo coleccionan los sellos de un solo país.

Cantidad de sellos. — Existen actualmente *treinta y tres mil* tipos de sellos, de los cuales *diez mil* de correos y *veintitrés mil* fiscales. En estas cantidades no están incluidos los diferentes matices, errores, recargos, etc., etc.

Colecciones. — Las más importantes del mundo, son: la del Sr. Ph. de Ferrari, de París, valorada en 2 millones de francos; la que legó el Sr. Tapling al *British Museum* de Londres, valorada en 800.000 francos; la que vendió el señor Caillevotte en 200.000 francos; las de los señores A. de Rothschild y del doctor Legrand, cada una valorada en 140.000 francos; la de Vickers-Painter, que pasa por ser la mejor en los Estados Unidos; la del Sr. Pénière, valorada en 50.000 francos, y muchas más, entre las que están las de S. M. el Tsar, S. M. la reina Guillermina, de los Países Bajos, y D. Francisco Carnot, que no se han valorado.

Condiciones de una buena colección. —Las condiciones de una buena colección se resumen en tres: 1.ª, tener un buen álbum; 2.ª, tener buenos ejemplares y auténticos; 3.ª, tener sellos raros.

Album.—El álbum debe ser de papel fuerte; sus hojas deben ser movibles, de suerte que se puedan intercalar hojas nuevas á medida de las necesidades; debe contener todos los datos relativos á las emisiones, valores, tintas, variedades y reproducción en negro de los sellos modelos. De costumbre las páginas tienen un encasillado, indicando en cada casilla el valor y color ó tinta, con la reproducción á la cabeza de cada emisión.

Los *albums para las tarjetas*, sobres timbrados y fajas timbradas, diferentes de los albums de sellos en las hojas, son de cartón y con correderas, para poner los modelos que no deben pegarse.

Ejemplar.—Un buen *ejemplar* es un sello en buen estado de conservación, sin rotura ni maculatura (el sello que emplean en correos para matar no es maculatura); tiene que tener sus márgenes. El sello debe ser *auténtico*. Un sello falso es indigno de figurar en una colección, al menos que se indique que sirve de facsímile.

Ciertas falsificaciones se conocen á primera vista. Otras, en cambio, muy bien imitadas, hay que mirarlas con un cristal de aumento y confrontarlas con ejemplares buenos.

Sellos raros.—Los sellos raros son un lujo al alcance de pocos aficionados. Los periódicos especiales y catálogos de sellos dan los precios de los sellos raros. En el cuadro adjunto damos sólo los precios de los más caros.

Conocimientos necesarios. — Un coleccionista formal debe conocer: 1.º, la numeración en letras empleada en los sellos y el valor respectivo de las monedas; 2.º, las filigranas; 3.º, los recargos; 4.º, las emisiones abusivas; 5.º, los matices de los colores; 6.º, los errores; 7.º, los ensayos, y 8.º, las reimpresiones.

Las filigranas.—El valor de un sello varía muchas veces en proporciones importantes, según si tiene ó no tiene filigrana. Las filigranas son generalmente poco visibles. El mejor procedimiento para hacerlas aparecer consiste en meter el sello en un vaso pintado de negro por dentro y

sujetarle en el fondo con una varilla de vidrio ó marfil. La filigrana se ve entonces perfectamente en negro.

Los errores. — Estos consisten en letras olvidadas ó invertidas, en que los dientes que produce el taladrado estén mal hechos ó en la ejecución del dibujo, en el empleo de una filigrana equivocada ó de un color que no coresponde al valor del sello. Los errores aumentan mucho el valor del sello, porque generalmente se tiran pocos ejemplares, puesto que en cuanto se conoce el error se para la tirada.

Fig. 538. Mauricio, 1 shilling (amarillo), 1.500 ptas.

El sello del Cabo de un penny, *azul* en lugar de *encarnado*, vale 1.000 francos. El sello de Francia de 1849 de 20 céntimos, *azul* en lugar de *negro*, vale 600 francos; el de 5 pence, *negro* sobre *amarillo* en lugar de *violeta* sobre *lila*, vale 500 francos.



Fig. 539.—Reunión, 15 c. (negro sobre azul), 1.350 ptas.

Los errores de colores son los más numerosos; hay que tener cuidado con los *falsos* errores, que se obtienen fácilmente mojando el sello en un ácido.

Los ensayos.—Se dividen en *ensayos oficiales* y en sellos propuestos ó *ensayos particulares*. Se coleccionan como curiosidad.

Los recargos.—El recargo es la indicación por medio de un sello móvil, variando el valor primitivo grabado con la viñeta. Ciertos países, con el objeto de especular, han hecho emisiones con recargo (!). Estos sellos recargados tienen poco valor. En España no existen sellos recargados



Fig. 540.—Reunión, 30 c (azul), 1.350 ptas.

Emisiones abusivas.—Hechas para aumentar la cantidad de sellos en los albums de los coleccionistas, disminuyendo su valor en provecho del país que hace la emisión. Podemos citar especialmente las Repúblicas de Honduras, Ecuador, Nicaragua y San Salvador; esos sellos sólo tienen valor una vez matados, es decir, que han viajado pegados en alguna carta.

Los matices de los colores.—Son los diversos grados d intensidad de un color. Provienen de la impresión, de la humedad, de la sequía ó de los ácidos. Aparte alguno que otro, los matices no deben coleccionarse.

Las reimpresiones.—Son nuevas tiradas que no tienen curso, hechas sobre planchas auténticas. Esos sellos varían generalmente de los que han estado en curso por el papel, el engomado, los taladros en los costados ó la limpieza de la tirada. Tienen un valor relativo.

Bolsa de sellos de correos.—Sólo existe en el extranjero.

Los filatélicos poseen órganos numerosos y diferentes, que les informan de las nuevas emisiones, las últimas falsificaciones, el valor de los sellos y las exposiciones filatélicas.

Existen muchos periódicos, entre otros los siguientes: En España, *La Crónica Filatélica*, de Madrid; *La Ilustración Filatélica*, de Barcelona; *La Filatelia*, de Málaga; *El Anunciador Timbrológico*, del Ferrol; *El Heraldo Timbrológico*, de Sevilla. En Ultramar y América: *El Puerto Rico Filatélico*, de Puerto Rico; *Revista de la Sociedad Filatélica Argentina*, de Buenos Aires: *El Filatelista Sudamericano*, de Buenos Aires.

Existen también numerosos periódicos y revistas en Portugal, Francia, Suiza, Inglaterra, Alemania, etc.

Sellos al kilogramo.—Los sellos comunes sirven también para confeccionar mosaicos y tapicerías, para decorar platos, paredes y hacer trajes de carnaval, etc., etc. Pero estos sellos, buscados para el provecho industrial, no tienen interés para la filatelia.

Fig. 541.—Mauricio, 2 pence (azul), 7.500 ptas.

Nuestras reproducciones. — Reproducimos en esta página seis de los sellos más raros, fotografiados de ejemplares absolutamente auténticos (colección del doctor Legrand) y en sus mismas dimensiones.

Estos sellos podrán servir de modelo de comparación para reconocer las falsificaciones.

De los sellos de las islas Mauricio, de la Reunión y de Hawaii existen muy pocos ejemplares. Esta escasez explica el precio tan elevado, que no puede sino aumentar. Se señala ya en las últimas ventas el de un penny naranja de Mauricio (figura 542), que ha pasado de 5.000 á 6.000 pesetas, y el de dos pence azul, que ha llegado al precio fabuloso de 7.500 pesetas.



Fig 542.—Mauricio, 1 penny (naranja), 6.000 p.

Fig. 543.—Hawaii, 13 c. (amarillo), 1.000 ptas.

Congreso.—En 1895 ha habido un Congreso filatélico en Mannheim.

El comercio de sellos en Francia es de 5 millones de francos.

Sello internacional.—Se habla de crear un sello internacional; pero esta cuestión está ligada con la unificación monetaria internacional, y no está cerca de ser un hecho.

Vendedores de sellos para colecciones.—Muchas casas se dedican á este negocio. Entre las más conocidas en el extranjero, citaremos la casa **Champion y C.ª**, de **Ginebra (Suiza)**, que manda sellos para escoger, vende, compra y cambia. Dicha casa manda su precio corriente gratis y franco á quien lo pida.



Al más ruin puerco la mejor bellota.

LA GEOMETRÍA EN RESUMEN

La Geometría tiene por objeto la medida de los *cuerpos.*

La consideración de los cuerpos nos da la idea del *volumen.* El volumen es limitado; el límite de los cuerpos es su *superficie.*

Las *líneas* son las intersecciones de las superficies y los *puntos* las intersecciones de las líneas. Hay dos clases de líneas: las *rectas* y las *curvas.*

Un hilo bien tirante nos da idea de la línea recta. Por dos puntos no puede pasar más que *una* línea recta.

Línea curva es la que ni es recta ni se compone de líneas rectas. Hay infinita variedad de líneas curvas.

La recta que sigue la dirección de una plomada se llama *vertical.*

Horizontal es la línea recta que está en dirección del horizonte.

Del mismo modo que se consideran líneas rectas y curvas, se consideran *superficies planas* ó *planos* y *superficies curvas.*

Plano es la superficie sobre la cual se puede aplicar una línea recta en todos sentidos.

I.—Angulos. Perpendiculares. Paralelas.

Dos líneas que se encuentran en un punto forman un *ángulo.* Su intersección se llama *vértice* del ángulo (fig. 1).

Cuando dos ángulos tienen un vértice y un lado comunes, son *adyacentes.*

Si dos rectas se encuentran formando ángulos adyacentes *iguales,* estos ángulos son *rectos* (fig. 2).

Se dice entonces que las dos rectas son *perpendiculares* (fig. 2).

Si los dos ángulos son desiguales, una recta es *oblicua* con relación á la otra.

Un ángulo menor que un recto se llama *agudo* (figura 1).

Un ángulo mayor que un recto es un ángulo *obtuso* (fig. 3).

Dos ángulos son *complementarios* cuando su suma vale un ángulo recto, y *suplementarios* cuando sumados valen dos rectos.

Bisectriz es la recta que divide al ángulo en dos partes iguales (fig. 4).

Dos rectas situadas en un mismo plano, que permanecen equidistantes, se llaman *paralelas* (figura 5).

Dos rectas paralelas á una tercera y dos rectas perpendiculares á una tercera son paralelas entre sí.

II.—Polígonos.

Polígono es una porción de plano limitada en todos sentidos por líneas rectas.

Un polígono de tres lados se llama *triángulo* (figura 6).

Altura de un triángulo es la perpendicular bajada desde un vértice sobre el lado opuesto, que se llama *base* (fig. 6).

Mediana es la recta que une un vértice con el punto medio del lado opuesto (fig. 6).

Si los tres lados son iguales, el triángulo es *equilátero*; los tres ángulos son iguales (fig. 7).

Si dos lados son iguales, el triángulo es *isósceles*; tiene dos ángulos iguales (fig. 8).

Los tres ángulos de un triángulo valen dos rectos.

Un triángulo que tiene un ángulo recto es un triángulo *rectángulo* (fig. 9).

El lado opuesto al ángulo recto se llama *hipotenusa.*

En todo triángulo, á mayor lado se opone mayor ángulo.

Un polígono de cuatro lados se llama *cuadrilátero.* Las rectas que unen vértices opuestos se llaman *diagonales.*

Paralelogramo es un cuadrilátero cuyos lados opuestos son paralelos dos á dos (fig. 10).

En un paralelogramo los lados y los ángulos opuestos son iguales entre sí. Las diagonales se cortan en partes iguales.

Rectángulo es un paralelogramo cuyos ángulos son rectos. Sus diagonales son iguales (fig. 11).

Rombo es un paralelogramo cuyos lados son iguales. Sus diagonales son perpendiculares (figura 12).

Cuadrado es un rectángulo cuyos lados son iguales (fig. 13).

Reune todas las propiedades del rectángulo y del rombo.

Trapecio es un cuadrilátero que tiene dos lados paralelos (fig. 14).

Estos dos lados se llaman *bases,* mayor y menor. La perpendicular común á las bases se llama *altura.*

Hay polígonos que reciben nombres particulares. El de cinco lados se llama *pentágono* (fig. 15); el de seis, *hexágono* (fig. 16); el de ocho, *octógono* (fig. 17); el de diez, *decágono,* y el de doce, *dodecágono.*

Se dice que un polígono es *regular* cuando sus ángulos y sus lados son iguales. Así, el triángulo equilátero y el cuadrado son polígonos regulares.

III.—Círculo.

Circunferencia de círculo es una línea curva cerrada, cuyos puntos equidistan de uno interior llamado *centro* (fig. 18).

La porción de plano limitada por la circunferencia se llama *círculo.*

Radio es una recta que va desde el centro á la circunferencia (fig. 18).

Todos los radios de una misma circunferencia son iguales.

Diámetro es la recta que, pasando por el centro, une dos puntos de la circunferencia. Un diámetro vale dos radios (fig. 18).

La relación de la circunferencia al diámetro es el número inconmensurable 3,14156, que se representa generalmente por la letra griega π (pi).

Cuerda es la recta que une dos puntos de la circunferencia (fig. 18). La mayor es el diámetro.

La porción de circunferencia que tiene los mismos extremos que la cuerda se llama *arco* (fig. 18).

La porción de círculo comprendido entre dos radios se llama *sector* circular (fig. 18).

La porción de círculo comprendido entre la cuerda y el arco se llama *segmento* de círculo (figura 18).

Secante es una recta que corta á la circunferencia en dos puntos (fig. 19).

Tangente es una recta que no toca á la circunferencia más que en un punto. Toda tangente es perpendicular al radio que va al punto de contacto (fig. 19).

Por tres puntos se puede hacer pasar siempre una circunferencia, y nada más que una.

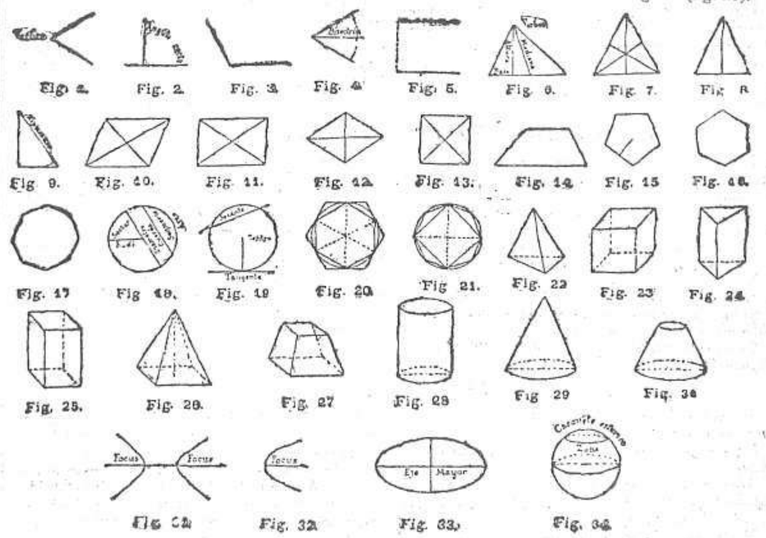
Se dice que un polígono está *inscrito* en un círculo cuando sus vértices están sobre la circunferencia, y se llama *circunscrito* cuando sus lados son tangentes á la circunferencia (fig. 20).

Todo polígono regular es *inscribible* y *circunscribible*.

El lado del hexágono regular inscrito es igual al radio (fig. 20).

Para construir un cuadrado inscrito, se unen los extremos de dos diámetros perpendiculares (fig. 21)

Un polígono regular inscrito puede dividirse en triángulos iguales por radios que van á los vértices del polígono. *Apotema* de un polígono regular es la altura de uno de estos triángulos (fig. 20).



IV.—Cuerpos.

Los sólidos terminados por caras planas se llaman *poliedros*.

El *tetraedro* tiene cuatro caras (fig. 22); el *hexaedro*, seis (fig. 23); el *octaedro*, ocho; el *dodecaedro*, doce; el *icosaedro*, veinte.

Entre los poliedros se distinguen los *prismas* y las *pirámides*.

Los *prismas* tienen dos bases paralelas, y las caras laterales son paralelogramos (fig. 24).

El prisma recibe diferentes nombres, según sea el polígono que le sirve de base. Así hay prismas triangulares (fig. 24), cuadrangulares, pentagonales, hexagonales, etc.

El prisma cuyas bases son paralelogramos se llama *paralelepípedo* (fig. 25).

Los ladrillos son paralelepípedos rectángulos; sus seis caras son rectángulos.

Cubo es el hexaedro regular; tiene sus seis caras cuadradas.

Pirámide es un poliedro cuyas caras laterales son triángulos que tienen por vértice común el de la pirámide.

Altura de una pirámide es la perpendicular bajada desde el vértice á la base.

Hay pirámides triangulares (fig. 22), cuadrangulares, pentagonales, etc., según sea la base.

Si se corta una pirámide por un plano paralelo á la base, el sólido comprendido entre este plano y la base de la pirámide es un *tronco de pirámide* (fig. 27).

Los cuerpos terminados por superficies curvas se llaman *cuerpos redondos*.

Entre ellos se distinguen el *cilindro*, el *cono* y la *esfera*.

El *cilindro* tiene dos bases paralelas circulares é iguales. Se le puede considerar engendrado por la rotación de un rectángulo al rededor de uno de sus lados.

El *cono* tiene por base un círculo y termina en punta como la pirámide (fig. 29); se le puede considerar engendrado por la rotación de un triángulo rectángulo al rededor de los lados del ángulo recto; la hipotenusa es la generatriz del cono.

Del mismo modo que se considera el tronco de pirámide, se puede considerar el *tronco de cono* (figura 30) obtenido por un plano que corte al cono.

La intersección de un cono y de un plano es una *circunferencia* cuando el plano es perpendicular al eje; es una *hipérbola* (fig. 31) cuando el plano es paralelo al eje, y una *parábola* (figura 32) cuando es paralelo á la generatriz. Por último, es una *elipse* (fig. 33) cuando la inclinación del plano es distinta de las anteriores.

Esfera es un cuerpo en el cual todos los puntos exteriores equidistan de uno interior llamado *centro* (fig. 34).

Se puede considerar á la esfera como engendrada por la rotación de un círculo al rededor de uno de sus diámetros.

La sección de la esfera por un plano es un *círculo*; la porción de esfera restante es un *casquete esférico*. Si el plano pasa por el centro de la esfera, la sección es un *círculo máximo* (fig. 34); si no, es círculo *mínimo*.

Figs. 544 á 577.

Calumnia, que algo queda.

LOS GRANDES DESCUBRIMIENTOS

Las pequeñas invenciones.

En el campo de la ciencia pura, el descubrimiento de la existencia de un tercer gas en nuestra atmósfera, el argón; en el terreno industrial, la locomotora eléctrica, llamada á reemplazar á la locomotora de vapor; las interesantes experiencias de Moissán, del Instituto francés, sobre el horno eléctrico y la química á alta temperatura. Estos son los grandes trabajos que han llamado recientemente la atención del mundo ilustrado. Juntamente con ellos una infinidad de pequeñas novedades, que vienen á ser como la moneda menuda ó de cobre del espíritu inventivo del hombre, que tiende siempre hacia el progreso.

El argón.—El argón, descubierto por los señores Rayleigh y Ramsay, forma parte constitutiva de nuestra atmósfera con el oxígeno y el nitrógeno (aire atmosférico = 20,9 oxígeno + 79,1 nitrógeno en volumen). Desde hace tiempo, los dos citados químicos ingleses habían observado que el nitrógeno extraído de la atmósfera y el nitrógeno obtenido químicamente presentaban una diferencia constante de densidad, debida á la presencia del *argón*, que existe en la atmósfera en la proporción de 1 por 100. Berthelot ha descubierto relaciones evidentes entre la fluorescencia y las rayas del espectro del argón, así como con las auroras boreales y la luz zodiacal. El Sr. Ramsay ha encontrado el argón asociado al *helium* en la *clevita*.

La locomotora eléctrica.—Construída por J. J. Heilmann para el ferrocarril del Oeste de Francia, ha arrastrado un tren de 90 toneladas en la línea de París al Havre, con velocidad de 55 y 80 kilómetros por pendientes de 8 y 3 milésimas. Está formada por dos plataformas (con cuatro ejes cada una), sobre las que está instalada una máquina de vapor de dos cilindros (en la posterior) que mueve una dinamo (en la delantera), que envía directamente la corriente eléctrica á las dinamos colocadas sobre cada uno de los ocho ejes. Todo el sistema está resguardado por una cubierta de palastro, tallada en cortaviento por delante y con dos ventanas que sirven para que el maquinista inspeccione la vía. La locomotora eléctrica pesa 110 toneladas y tiene entre topes 16 metros de longitud. La velocidad de la locomotora eléctrica, que suprime los movimientos alternativos de las bielas, manivelas y pistones, puede ser considerable. Si duplicara la velocidad ordinaria, se iría desde París á Lyón en cinco horas en vez de nueve, á Marsella en nueve en lugar de quince, á Niza en doce en vez de veintidós, etc.

Actualmente se está instalando en América, en Baltimore, una línea de 11 kilómetros que atraviesa la ciudad, parte á cielo abierto, parte en subterráneo, cuyos trenes serán arrastrados por una locomotora eléctrica de nuevo sistema, que tomará la corriente directamente de un conductor aéreo. La locomotora pesa 96 toneladas; su velocidad normal, de 24 kilómetros por hora, podrá llegar á 80.

La locomotora de pico ó bisel.—La Compañía del ferrocarril de París-Lyón-Mediterráneo ha construído, para aumentar las velocidades de sus trenes, 40 locomotoras que llama de *pico ó bisel*. Todas las superficies que ofrecen resistencia al aire están revestidas en estas locomotoras de planchas que forman entre sí un ángulo de 45°. En este mismo orden de ideas se ha imaginado acondicionar á los velocípedos una quilla de aluminio que pesa 400 gramos y reduce á 1/5 la resistencia del aire.

El horno eléctrico.—Durante el año 1895 ha continuado Moissán, del Instituto de Francia, las experiencias iniciadas sobre la utilización de las temperaturas excesivamente elevadas que se obtienen con el horno eléctrico por él ideado.

El horno eléctrico, instalado en el Conservatorio de Artes y Oficios, y posteriormente en los talleres de la fábrica de alumbrado eléctrico de la avenida Trudaine (Compañía Edison), donde Moissán ha podido disponer de máquinas de 100 á 300 caballos, está formado por dos ladrillos de cal, en medio de los que están dispuestos los dos electrodos de carbón que reciben la corriente eléctrica. En cuanto se establece el contacto se produce el arco voltaico. Aproximando ó separando los electrodos se varía la longitud de las chispas.

Este horno eléctrico desarrolla y produce una temperatura que llega y hasta pasa de 3.000°. A esta enorme temperatura se funden los metales refractarios; la cal, la sílice y el carbón emiten vapores y destilan. Moissán ha volatilizado metales como el platino, cobre, oro, hierro, manganeso y aluminio.

El acetileno.—Si se somete á la temperatura del horno eléctrico una mezcla á partes iguales de cal y carbón de cok se obtiene *carburo cálcico*. Puesto en contacto del agua este carburo cálcico, da lugar á la formación y desprendimiento de un gas, el *acetileno*, cuyo poder lumínico es bastante superior (se dice que de 10 á 15 veces) al del gas del alumbrado.

Utilizando los saltos de agua naturales para la producción de la corriente eléctrica, se calcula que el carburo cálcico resultaría á 10 pesetas los 100 kilogramos, capaces de producir, por simple reacción con el agua, 30 metros cúbicos de acetileno, y por tanto, éste resultaría á 30 céntimos metro cúbico.

Por el método de Berthelot, el acetileno puede transformarse fácilmente en alcohol, que resulta así al precio de 20 céntimos litro.

Esto es lo que nos puede dar hoy el *horno eléctrico*: el acetileno y el alcohol (el *fuego* y el *agua de fuego*) fabricados con un salto de agua (1).

(1) Creo necesario hacer notar que el acetileno (C^2H^2) no se ha descubierto ahora, sino que se conoce de hace tiempo; se produce en la destilación seca de casi todas las sustancias orgánicas, y sintéticamente lo obtuvo Berthelot, ya hace años, por la unión directa del carbono con el hidrógeno, haciendo pasar una corriente de éste á través de un globo, en el que se produce el arco voltaico entre dos reóforos de carbón de retorta. Existe, aunque en mínima proporción, en el gas del alumbrado, y por la combustión incompleta de éste se produce, aunque no en muy grande escala.

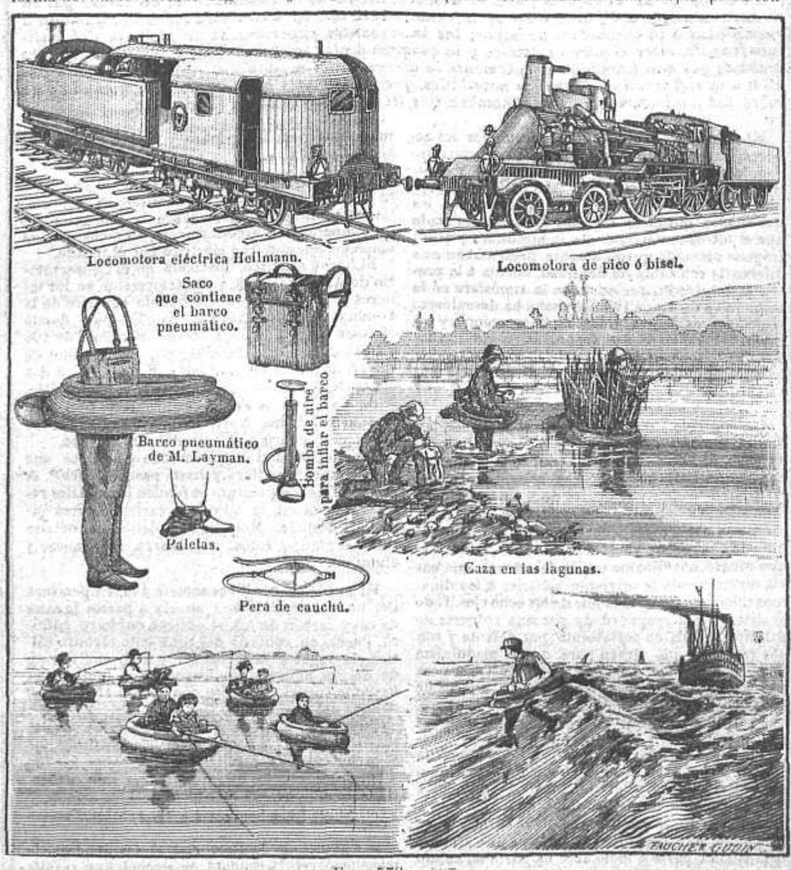
(Nota del Dr. Soria.)

Cedacito nuevo, tres días en estaca.

Pequeñas invenciones y curiosidades.

Innumerables han sido las pequeñas invenciones y curiosidades que han visto la luz en el año 1895.

Para pasearse, cazar y pescar sobre el agua.—Se calza uno unos curiosos zapatos de forma de huevo cortado según su eje mayor. La inflado en la ribera por medio de una bomba de aire ó de una pera de caucho, el cazador introduce las piernas en el pantalón de tela impermeable y se dirige tranquilamente, merced á las aletas, hacia las cañas en que se ha de esconder para tirar á los patos. Si se trata de una simple pesca con



Figs. 578 á 587.

parte plana descansa sobre el agua, y una pequeña paleta metálica que gira sobre charnelas impide el resbalamiento. Este sport está en uso en América é Inglaterra, lo mismo que el de cazar y pescar sobre el agua haciendo uso de una especie de collera flexible de caballo, provista de pantalones de tela impermeable de caucho y que forma una especie de barco. Cada pierna del pantalón está provista de una paleta que sirve como de remo por el movimiento de las piernas.

Las figuras que reproducimos, según los documentos comunicados por el mismo inventor, muestran suficientemente el sencillo manejo de este curioso *barco pneumático*, que se puede doblar y llevar como una maleta ó saco de viaje. Una vez caña, puede ocupar una familia entera el barco, que se mantiene en perfecto equilibrio y se conduce por medio de un timón situado en la parte posterior. El barco pneumático puede también utilizarse para atravesar un río y como aparato de salvamento.

Invenciones útiles.—En este grupo debemos citar una *cavadora mecánica*, constituída por un cilindro armado de dientes, por medio del que un hombre ó una mujer pueden cavar sin agacharse una faja de 65 centímetros de ancho con 15 ó 16 de profundidad.

El hombre emplea el modelo grande, que pesa 140 kilogramos, y la mujer el pequeño modelo, que sólo pesa 50.

EL VEGETALISMO

Cómo se puede vivir por 50 céntimos diarios.

... Vive en el mundo sin hacer ningún daño á los que viven.

BUDHA.

Desde hace algunos años hay una gran tendencia en favor del régimen alimenticio conocido con el nombre de *vegetalismo*. Los adictos al sistema se alimentan única ó casi únicamente de vegetales.

En Francia, Mr. Tanneguy de Wogan se ha constituido, por la publicación de una serie de obras, en uno de los primeros propagadores de este régimen, que todavía no cuenta en dicho país un gran número de adeptos, en tanto que en Inglaterra, América y Alemania existe un gran número de personas que son vegetalianas.

Dentro del método existen diferencias ó grados: los vegetalianos *moderados*, admiten la leche, huevos, y algunos los pescados; los *avanzados*, se contentan con legumbres, frutas, y el agua como bebida; los *exaltados*, comen exclusivamente frutas frescas y secas, sin beber una sola gota de líquido: exactamente lo mismo que los monos.

La ración alimenticia.

El hombre adulto sometido á un trabajo moderado pierde cada día 20 gramos de nitrógeno y 500 de carbono, que se le deben restituir por una alimentación compuesta de materias *proteicas* ó *nitrogenadas* (las leguminosas) y materias *hidrocarbonadas* (féculas, grasas, azúcares). Sobre estos principios está establecida la ración del soldado francés en tiempo de paz.

RACIÓN DE UN SOLDADO FRANCÉS EN TIEMPO DE PAZ

	Cantidad.	*Nitrógeno.*	*Carbono.*	*Grasa.*
Pan.	1.000	12,00	300,0	15,0
Carne sin hueso cocida..	500	5,41	19,8	1,6
Legumbres frescas. . . .	100	0,24	5,6	0,1
Legumbres secas (judías, habas, etc.). . . .	30	1,12	12,6	0,6
Total..	1.430	18,77	338,0	17,3

Según este cuadro, la mayor parte de los principios indispensables, aun el nitrógeno, está suministrada por el pan; por tanto, se concibe que reemplazando la carne por legumbres secas se tendría una ración que, en igualdad de peso, contendría dos veces más nitrógeno y seis veces más carbono.

Otros dos elementos importantes de la nutrición son las *sales* y el *agua*.

Las *sales* más principales son el cloruro sódico y los fosfatos. El cloruro sódico obra principalmente estimulando las funciones digestivas y aumenta la acidez del jugo gástrico. Los fosfatos, que sirven para la nutrición de los huesos, entran en la composición de la sangre, y son suministrados por las semillas y partes de semillas, que los contienen abundantemente en estado asimilable.

El *agua* activa la nutrición y es indispensable para reparar las pérdidas orgánicas cotidianas.

Los vegetalianos pretenden demostrar así que todos los elementos necesarios para la vida están contenidos en su régimen.

Los alimentos completos.

Los vegetalianos que admiten la leche y los huevos utilizan dos alimentos completos. La *leche* contiene materias nitrogenadas (caseína, albúmina), materias grasas (manteca), azúcar (lactosa) y sales en proporción suficiente. Además contiene una cantidad considerable de agua. La composición de las leches varía poco.

Los *huevos* contienen materias nitrogenadas (albúmina, vitelina), materias grasas (aceite de yema de huevo, aceite fosforado), pero no contienen bastante agua para ser un alimento completo.

Los *quesos* son un alimento de *primer orden* y se *puede vivir con pan y queso, puesto que contienen una notable cantidad de nitrógeno, grasas y sales.*

Para los vegetalianos *avanzados*, que desdeñan la leche, la lactancia y los huevos, el régimen vegetal ofrece, según pretenden, suficientes elementos para la reparación orgánica y el trabajo muscular.

Riqueza alimenticia de ciertos vegetales.

Las tablas comparativas de la riqueza alimenticia de los vegetales entre sí y de la alimentación animal muestran: 1.º, que los seis alimentos más ricos en nitrógeno son las *habas, judías, lentejas, avellanas mondadas, garbanzos secos* y el *sarraceno*, que lo contienen en mayor proporción que la carne de vaca; 2.º, que los seis alimentos vegetales más ricos en sustancias amiláceas son el *arroz, centeno, trigo ordinario, cebada, sarraceno* y el *maíz*; 3.º, que los cuatro alimentos que contienen más ácido fosfórico y fosfatos son las *habas, garbanzos, centeno* y el *trigo no descortezado*; 4.º, que la *avena, lentejas, garbanzos, centeno* y *trigo* contienen una notable proporción de óxido férrico.

Combinando juiciosamente estas distintas sustancias, teniendo presente la relación proporcional en que han de encontrarse las cuatro sustancias normales, se puede llegar á obtener una alimentación ni insuficiente ni demasiado rica. El pan de que se debe hacer uso es el *pan de Graham* ó pan completo convenientemente amasado.

Higiene de los vegetalianos.

Los vegetalianos observan un cierto número de reglas higiénicas, cuales son: 1.ª, la simplicidad de las preparaciones; 2.ª, el uso restringido de los condimentos; 3.ª, el pequeño número de platos y la sobriedad: 4.ª, aguardar el momento de la maduración natural de los vegetales para consumirlos frescos y de buena calidad; 5.ª, comer bastantes frutas; 6.ª, su bebida ordinaria es el agua pura.

De mala masa, un bollo basta.

Esta alimentación tiene, á lo menos, el efecto de atenuar los accidentes orgánicos procedentes del exceso de alimentación y la elaboración penosa de las sustancias ingeridas. Pero, vegetalismo aparte, generalmente comemos demasiado de prisa, y estas causas explican el resultado en diversas enfermedades curadas, mejoradas ó atajadas, de que los vegetalianos se envanecen.

La vida á 50 céntimos diarios.

El vegetalismo no es solamente un régimen alimenticio particular, sino que tendrá consecuencias *sociales*; sus teorizantes se ofrecen á demostrar que, según su régimen, la alimentación es *más barata* que cualquier otra, y que *con 50 céntimos diarios* se subviene á todas las necesidades.

El Dr. Nichols se ha sometido á una experiencia sistemática durante varias semanas, pesando y midiendo su alimentación y teniendo en cuenta el précio á que resultaba. El peso seco de los alimentos absorbidos en cuatro semanas ha sido de 7.455 gramos, lo que da para el día un peso medio de 266,14 gramos, que cuestan 42 céntimos. Durante la experiencia, el peso del doctor no ha experimentado variación, y después ha permanecido como antes, de 170 libras, pretendiendo él que su capacidad para el trabajo no ha sido nunca tan grande.

Se trata aquí de una individualidad, y el doctor Nichols ha llegado á reducir la cantidad de los alimentos más allá de los límites ordinarios; los marineros de la armada inglesa reciben de 964 á 1.105 gramos, peso seco, de alimentos nutritivos, 808 en legumbres y el resto en productos animales. Los menús son de una sobriedad cenobítica, consistiendo frecuentemente, á pesar de la sensualidad gastronómica del experimentador, en papilla de avena, de trigo, sémola, pan y frutas. Sin llegar al extremo de este régimen de demostración, tomando una cantidad de alimentos más considerable, y haciendo que en ella figure la leche (alimento caro) y los huevos, se puede también disminuir en una notable proporción el precio de la alimentación diaria, usando desde luego alimentos sanos. La abstención habitual de bebidas fermentadas, cuyo consumo á la vez que perjudicial es oneroso á la clase obrera, todavía aumenta la economía.

Recetas culinarias á 15 céntimos y aun menos.

El periódico de la *Sociedad Vegetaliana de Ginebra* ha dado las siguientes recetas de platos muy nutritivos y baratos.

Sopa de harina sin cerner.—Mézclese con agua harina previamente calentada ó socarrada con manteca, y cuézase de quince á veinte minutos hasta que esta papilla se haga espesa. Por persona: 120 gramos de harina y 10 de manteca. Próximamente 10 céntimos.

Macarrones.—Cuézanse en agua salada hasta que se pongan blandos, pero sin que se deformen; viértase el agua y rocíense los macarrones con manteca fundida, ó mézclense con pan de salvado rallado y socárrense con manteca. Este plato puede combinarse con puré de garbanzos ó lentejas, ó con harina de pan de salvado. Por persona: 60 á 80 gramos de macarrones y 10 de manteca. De 11 á 15 céntimos.

Papilla de maíz.—Mézclese harina de maíz con agua hirviendo hasta que se forme una papilla espesa que se come caliente ó fría, con ó sin manteca, leche ó frutas. Por persona: 80 gramos de harina y 10 de manteca. De 4 á 7 céntimos.

Arroz bañado.—Hiérvase quince minutos arroz en agua con un poco de sal, y después una hora en el puchero de bañar hasta que crezca y quede seco. Por persona: 150 gramos de arroz. Próximamente 10 céntimos.

Puches de sarraceno.—Hágase espesar la harina en agua hirviendo, agitando continuamente hasta que la papilla resulte blanda. Agréguese leche ó sírvase con patatas. Por persona: 80 gramos de harina y 10 de manteca. Próximamente 10 céntimos.

Sopa de patata y cebada mondada.—Macérese cebada mondada durante doce horas en agua fría y cuézase luego. Mézclense algunas patatas mondadas y partidas en dados y un poco de manteca. Por persona: 70 gramos de cebada, 250 de patatas y 10 de manteca. Próximamente 12 céntimos.

Garbanzos ó judías con cebada mondada y patatas.—Macérense los garbanzos y la cebada doce horas y luego cuézase. Cuando todo esté blando, agréguense las patatas cortadas en rodajas y póngase todo en la estufa. Por persona: 60 gramos de garbanzos, 60 de cebada y 50 de patatas. Próximamente 8 céntimos.

Supresión de la miseria.

La alimentación vegetal no sólo cuesta infinitamente menos cara que la animal, con su complemento casi constante del consumo de las bebidas alcohólicas, sino que también una superficie de tierra consagrada al cultivo de los cereales, legumbres y frutos suministra un aprovisionamiento capaz de sostener una población casi *doce veces mayor* que la misma superficie utilizada para la producción de ganado ó carne (M. Kingsford); el régimen vegetaliano es más favorable á la salud, y por tanto disminuyen los *días de descanso* y las *faltas* por causa de *enfermedad*. Resultaría, adoptando este régimen, que la miseria sería menos de temer, y como la mayor parte de los crímenes provienen de la dificultad de procurarse lo necesario, de la excitación causada por la alimentación animal y sobre todo del alcoholismo, resultando menos costoso lo necesario y disminuyendo las excitaciones, la moralidad, la justicia, el amor al prójimo, el rencor de las violencias y de la guerra, irían juntamente con la generalización del vegetalismo y de la templanza.

Conclusión.

Estas experiencias son muy dignas de tenerse en cuenta. Algunos experimentos no han dado resultados muy concordantes con los de los vegetalianos; sin embargo, su teoría ofrece un gran número de cosas excelentes y hechos indiscutibles, y por tanto su propaganda puede ser útil. Pero no debe olvidarse que el hombre es *omnívoro* (que puede comer de todo, por oposición á carnívoro, herbívoro y frugívoro) desde hace muchos siglos, y que si pretendiera cambiar en lo sucesivo radicalmente el modo de alimentación que á través de todas las edades han tenido sus ascendientes, corre peligro de debilitarse, deprimirse y en último término suprimirse.

Asno de Arcadia, lleno de oro y come paja.

EL CUERPO HUMANO

¡Qué de resortes y movimientos están contenidos en la pequeña parte de materia que se denomina cuerpo de un hombre!... ¡Cuántas relaciones y armonías, que sólo conocemos por sus resultados, tan difíciles de comprender y que únicamente dejan de parecernos maravillas por la costumbre adquirida de no reflexionar acerca de ellas!...

BUFFON.

Nuestra talla.

El hombre es el único en la creación que marcha verticalmente de una manera natural. Con «la frente dirigida hacia el cielo», ha dicho Lamartine.

Si por su estatura no aventaja á todos los demás seres, por esta propiedad de su naturaleza y por su inteligencia los domina.

La talla humana ha sido objeto de numerosos trabajos, de los que se deduce que la *talla media* se eleva en Francia:

En el hombre, á $1^m,657$.
En la mujer, á $1^m,541$.

LONGITUDES MEDIAS de las partes del cuerpo.	HOMBRE	MUJER
Tronco	0m,833	0m,795
Miembro superior	0m,750	0m,686
Miembro inferior	0m,859	0m,793
Cabeza	0m,221	0m,221
Peso medio.	62k,049	62k,049
Minimum medio	51k,453	51k,453
Máximum medio.	83k,246	83k,246

El hombre crece hasta los treinta años; desde los veinticinco á los treinta gana cerca de 1 centímetro. A partir de los cincuenta decrece lentamente.

Numerosas causas hacen variar la estatura:

1.° La estatura del ciudadano es más elevada que la del habitante del campo.

2.° La calidad de la alimentación, la falta de privaciones de la juventud, favorecen el crecimiento.

3.° En Francia, la estatura media es más elevada en los habitantes del Norte que en los del Mediodía y en los del Este que en los del Oeste.

Varía según los pueblos:

4.° Es de $1^m,65$ en Francia, $1^m,684$ en Bélgica, $1^m,73$ en Polonia, $1^m,76$ en Rusia, $1^m,78$ en Sajonia, $1^m,795$ en la Patagonia y $1^m,58$ en los esquimales.

Varía según los individuos:

5.° Se ven en el museo Orfila, de París, los huesos de un kalmuko de $2^m,533$; el finlandés Cajanus, un gigante auténtico, media $2^m,833$.

Por el contrario, *Bebé*, favorito de Estanislao, rey de Polonia, media $0^m,893$; Borulawski, polonés muy inteligente, media $0^m,756$; Jeffrey Hudson, á los veinte años no tenía más que $0^m,56$.

De los once á los quince años, las muchachas son mayores; antes y después de esta edad, las aventajan los muchachos.

Nuestro peso.

El hombre tiene su peso mayor á los cuarenta años. A los ochenta, el hombre ha perdido 6 kilos y $0^m,07$. La mujer llega á su peso máximo á los cincuenta años.

El peso con relación á la talla.—El cuadro siguiente no tiene nada de absoluto, pues que una persona pequeña y gruesa puede pesar mucho más que otra persona alta y delgada; no da más que aproximaciones bastante exactas respecto á la mujer, menos exactas con relación al hombre:

Un niño	de 0m,496	pesa cerca de	3k, 20
Una niña	de 0 ,483	—	2 , 91
Un hombre	de 1 , 60	—	43 ,300
—	1 , 62	—	48 . »
—	1 , 65	—	51 ,200
—	1 , 68	—	55 ,900
—	1 , 70	—	58 ,800
—	1 , 73	—	62 ,500
—	1 , 76	—	65 ,200
—	1 , 78	—	67 ,900
—	1 , 81	—	70 ,200
—	1 , 84	—	73 ,800
—	1 , 87	—	76 ,500
—	1 , 89	—	79 ,700
—	1 , 92	—	81 ,500
—	1 , 94	—	84 ,100

Según Mr. de Saint-Germain, en el *adulto* el peso total en libras no debe exceder mucho, en *estado normal*, del número de centímetros en altura. Así, un joven de $1^m,70$ deberá pesar 170 libras.

Nuestros huesos.—El *esqueleto*, compuesto de un gran número de huesos articulados entre sí, da inserción á los músculos y protege los órganos más importantes, como el cerebro, la médula, el corazón, los pulmones, etc.

El esqueleto se compone de **198 huesos.**

Columna vertebral	24
Sacro y coxis	2
Cráneo.	8
Cara	14
Hueso hioides.	1
Costillas y esternón.	25
Cada miembro superior . . .	32 = 64
Cada miembro inferior. . . .	30 = 60
Total:	198

Los huesos se componen de *tejido compacto* (formado de oseína, sales de cal, etc.) y de *médula*. La médula ocupa un conducto en el centro del tejido compacto. Al rededor del hueso se encuentra una membrana nutricia, llamada *periostio.*

Nuestro corazón.

El corazón está situado en el pecho, entre los pulmones, detrás de las costillas; su punta late generalmente á 2 centímetros á la derecha del mamelón izquierdo. El corazón pesa 270 gramos. Late de 70 á 80 veces por minuto.

El corazón está encargado de enviar á los pulmones la sangre *negra* recogida por las venas, y lanzar á todas las partes del cuerpo la sangre *roja* que sale del pulmón, revivificada por su contacto con el oxígeno del aire.

El corazón se compone de cuatro cavidades: dos superiores, ó *aurículas*; dos inferiores, ó *ventrículos*.

Una aurícula y un ventrículo derecho.
Una aurícula y un ventrículo izquierdo.
Cada aurícula comunica con el ventrículo del

Ni hombre tiple ni mujer bajón.

mismo lado por un orificio llamado aurículoventricular (derecho ó izquierdo).

Este orificio posee una especie de *válvula* membranosa, dispuesta de tal manera que permite á la sangre pasar desde la aurícula al ventrículo, pero que impide vuelva á subir esta sangre desde el ventrículo á la aurícula.

Nuestra sangre.—La sangre *negra*, es decir, aquella cuyo oxígeno ha sido quemado y empleado en el cuerpo para producir el calor, llega á la aurícula derecha procedente de la vena cava superior y de la vena cava inferior, que reciben todas las venas del vientre, de la cabeza, de los miembros, etc.; desde la aurícula derecha esta sangre va al ventrículo derecho, á través del orificio aurículoventricular derecho; pero una vez lleno de sangre este ventrículo (que no es más que un músculo hueco), se contrae como un músculo y tiende á expulsar la sangre que le llena.

Bajo el esfuerzo de la sangre, la válvula aurículoventricular se cierra tapando el orificio correspondiente, y la sangre sólo puede precipitarse en el único orificio que tiene ante sí, el de la *arteria pulmonar*.

La arteria pulmonar, que al salir del corazón se divide en dos ramas, una para el pulmón izquierdo y otra para el derecho, lleva nuestra sangre negra á los capilares del pulmón y la pone en contacto á través de una delgada membrana con el aire que contienen las ampollitas del pulmón.

Por un fenómeno físico, el oxígeno del aire penetra en la sangre entonces, expulsa el ácido carbónico de que se había cargado en todo el cuerpo y la convierte en sangre *roja*, es decir, en sangre nutritiva, que llevará á los órganos el gas oxígeno, que, quemándose sin llama en nuestros tejidos, engendrará un *calor* constante de + 37 grados.

El pulso en las diferentes edades.

Al nacimiento, el pulso late	por minuto	130-140 veces.
Al mes,	—	118-121 —
Al año,	—	120-108 —
A los 2 años,	—	108- 89 —
A los 3 años,	—	90- 80 —
A los 7 años,	—	85 —
En la pubertad,	—	85- 80 —
En la edad adulta,	—	75- 70 —
En la vejez,	—	65- 60 —

Esta sangre roja vuelve á salir del pulmón por las venas pulmonares, que la llevan á la aurícula izquierda; en seguida tiene lugar el mismo mecanismo que á la derecha: paso al ventrículo izquierdo, contracción de este ventrículo, oclusión de la válvula aurículoventricular izquierda y paso de la sangre á la arteria *aorta*, que nace en la pared del ventrículo izquierdo.

El corazón, al contraerse, produce el *ruido* y el *choque* que se percibe aplicando el oído ó el dedo sobre el pecho al nivel de la quinta costilla.

La cantidad total de la sangre es de 5 á 6 litros. A cada pulsación entran 180 gramos de sangre en la aorta. La sangre recorre 29 á 30 centímetros por segundo.

Se llama «pulso» los latidos de la *arteria radial*, que es superficial en la muñeca, y por consecuencia más accesible al tacto que las demás arterias, generalmente más profundas.

Nuestra digestión.

La *digestión* transforma los alimentos ingeridos en sustancias *asimilables*.

Los alimentos se dividen en:

1.º *Alimentos minerales.*—La sal es uno de los más importantes de ellos. Un hombre debe, por término medio, absorber 12 gramos de sal al día, cantidad igual á la que excreta por los riñones. Es necesario, pues, salar los alimentos que por sí mismos no bastarían para dar este total de 12 gramos. El hierro es igualmente necesario.

2.º *Alimentos azoados ó albuminoideos*, que contienen oxígeno, carbono, ázoe, hidrógeno y azufre. Estos son, por ejemplo, la albúmina, la caseína, la legúmina, la gelatina, etc.

3.º *Alimentos no azoados*, que se dividen á su vez en:

a) Hidratos de carbono, que contienen carbono, oxígeno é hidrógeno.

Tales son los azúcares, el almidón, etc.

b) Materias grasas, animales ó vegetales.

Frecuentemente absorbemos estos diferentes alimentos bajo la forma de *alimentos complejos*, es decir, que contienen cada uno más ó menos de todas estas sustancias enumeradas.

He aquí, según el profesor Ch. Richet, una comparación esquemática entre diversos alimentos complejos usuales:

PARTES CONSTITUTIVAS de los alimentos que se expresan.	LECHE	HUEVO	CARNE	PAN
Agua	87	71	77	40
Albuminoides	4	16	20	8
Grasas	4	12	2	1
Azúcares	4	0	0	50
Sales	1	1	1	1

Como se ve, la leche es un *alimento completo*; este es, por lo demás, el único alimento del recién nacido.

El pan carece de grasas; será necesario asociarle á la manteca. Al huevo le falta azúcar; habrá que asociarle al pan.

Se puede también deducir de este cuadro simplificado que 1 *litro de leche* equivale á 7 *huevos* ó 250 *gramos de carne*.

Mecanismo.—Introducidos los alimentos en la boca, los dientes, la lengua y los carrillos los dividen y los reunen bajo la forma de una bolita ó *bolo alimenticio*.

Nuestros dientes.—El niño posee 20 dientes solamente, 10 en cada maxilar.

El adulto tiene 32, 16 en cada maxilar.

Así, pues, en el curso de su vida, el hombre posee 52 dientes, 20 de los cuales son *temporales* ó dientes de leche, con raíces muy poco desarrolladas en los incisivos, y 32 *permanentes*.

Los dientes se dividen en *incisivos* (4 superiores y 4 inferiores), destinados á cortar y partir los alimentos; en *caninos* (2 superiores y dos inferiores), destinados á desgarrar; en *molares* (10 superiores y 10 inferiores á cada lado de los caninos), destinados á moler y triturar.

De hombres es errar, de bestias en el error perseverar.

Aparición de los dientes temporales.

De 6 á 8 meses	....	Incisivos medios.
De 7 á 12	—	Incisivos laterales.
De 12 á 18	—	Molares anteriores.
De 16 á 24	—	Caninos.
De 24 á 36	—	Molares posteriores.

Aparición de los dientes permanentes.

A los 5 años	.....	Primeros molares gruesos.
De 6 á 8 años	...	Incisivos medianos inferiores.
De 7 á 8	— ...	Incisivos medianos superiores.
De 8 á 9	— ...	Incisivos laterales.
De 9 á 10	— ...	Primeros molares pequeños.
De 10 á 11	— ...	Caninos.
De 12 á 13	— ...	Segundos molares pequeños.
De 12 á 14	— ...	Segundos molares gruesos.
De 20 á 30	— ...	Muelas del juicio.

En la boca, los alimentos han sufrido ya una primera transformación química por la acción de la saliva, líquido secretado por las glándulas *parótidas, submaxilares* y *sublinguales*.

El bolo alimenticio desciende por la faringe, penetra en el esófago y llega al estómago, ancho saco oblicuo, situado en la parte superior de la cavidad abdominal, debajo del reborde de las falsas costillas izquierdas. Su extremidad inferior se continúa con el intestino delgado, donde vienen á abrirse los conductos que llevan la bilis del *hígado* y el jugo pancreático del *páncreas* (especie de glándula casi semejante á una glándula salival); el intestino delgado se continúa con el *colon* y éste con el *recto*, que se termina en el *ano*.

Cuadro de la digestión.

El cuadro adjunto indica el tiempo necesario para la digestión completa de los alimentos más usuales:

ALIMENTOS	h. m.	ALIMENTOS	h. m.
Arroz cocido	1 »	Picadillo caliente ..	2,30
Trucha frita.	1,30	Guisantes cocidos. ..	2,30
Sopa de cebada ...	1,30	Nabos cocidos.	2,30
Patatas crudas. ...	1,30	Queso á la crema. ..	2,50
Carne de venado (en trozos asados á la parrilla)	1,30	Ostras frescas.	2,55
Sagú cocido	1,45	Huevos pasados por agua.	3 »
Tapioca cocida. ...	2 »	Biftek á medio asar. .	3 »
Cebada cocida. ...	2 »	Carnero asado á la parrilla	3 »
Leche hervida	2 »	Carnero cocido. ...	3 »
Hígado, vaca ó buey asado á la parrilla.	2 »	Sopa de habas.	3 »
Manzanas crudas ..	2 »	Cerdo salado cocido .	3,15
Leche cruda.	2 »	Carnero asado	3,15
Huevos frescos crudos	2 »	Pan de harina cocido.	3,15
Huevos fritos.	2,15	Zanahorias cocidas. .	3,15
Pato asado.	2,30	Salchicha asada á la parrilla	3,20
Pava asada.	2,30	Ostras estofadas. ...	3,20
Pastel cocido al horno	2,30	Ostras á la Beaumont.	3,20

Sigamos el curso de un alimento que desciende del esófago al estómago.

Líquido, pasa sin detenerse del estómago al intestino delgado, donde es absorbido por la sangre.

Sólido, excita por contacto la secreción de las glándulas que contiene en su capa superior la mucosa del estómago y que secretan el *jugo gástrico*, compuesto de pepsina y de ácido clorhídrico.

Este jugo gástrico reduce los alimentos á una papilla llamada *quimo*, y transforma en peptonas las materias albuminoideas, tales como la caseína de la leche, la fibrina de la carne, etc.

El *quimo* pasa entonces al intestino, donde sufre la acción del jugo *entérico* (secretado por las glándulas de las paredes del intestino) y la acción del jugo *pancreático*, que llena un papel esencial, porque es el que transforma á la vez:

1.º Los albuminoides (caseína, legúmina, etc.) en peptonas (como el jugo gástrico).

2.º El almidón (ejemplo la fécula) en azúcar (como la saliva).

3.º Las grasas en una emulsión (acción propia).

Los elementos nutritivos que deben contener nuestros alimentos (albúmina, almidón, materias grasas) son así transformados en sustancias que son absorbidas por la sangre.

Esta *absorción* (favorecida por la acción de la bilis) tiene lugar merced á numerosas redes capilares que serpean por la superficie de los intestinos. Las sustancias útiles pasan á la sangre, con la que se mezclan íntimamente, atraviesan el hígado, la vena cava, el corazón derecho, el pulmón y, por último, el corazón izquierdo, que las lanza á la aorta y las distribuye por todo el cuerpo.

Las sustancias *inútiles* son expulsadas al exterior por la *defecación* y la vejiga.

El esófago tiene 25 centímetros de largo y 22 milímetros de ancho.

El estómago, lo mismo que el hígado, desciende mucho más abajo en las mujeres, bajo la acción de un corsé demasiado apretado.

La longitud total del intestino, medida desde el estómago al recto, es de unos 9 metros.

Nuestra ración alimenticia. —Según Moleschott, un adulto que trabaje debe consumir por día 320 gramos de carbono y 21 gramos de ázoe, ó en otros términos, 130 gramos de elementos albuminoideos (leche, carne, etc.) y 488 gramos de grasa y de hidrocarburos (pan, legumbres, farináceos, etcétera), que se descomponen en: grasa, 84 gramos; almidón y azúcar, etcétera. 404.

He aquí, según el señor Armando Gautier, la ración alimenticia de *sostén* y de *trabajo:*

	ALIMENTOS FRESCOS			CONTENIDO	
	Pan.	Carne.	Materias grasas.	Carbono	Azoe.
	Gr.	Gr.	Gr.	Gr.	Gr.
Ración de sostén	830	240	60	280	20
Ración de trabajo.	360	175	33	170	8,7
Total. ..	1190	415	93	450	28,7

Así, un hombre que no trabaja tiene suficiente con 830 gramos de pan, 240 de carne y 60 de materias grasas.

Un hombre que trabaja debe añadir á estas cifras 360 gramos de pan, 175 de carne y 33 de materias grasas (1 libra = 500 gramos).

Nuestros pulmones.—La respiración.

Todo cuerpo que quema absorbe oxígeno y desprende ácido carbónico (véase ALMANAQUE 1895, página 172, *Composición del aire*). En la intimidad de nuestros tejidos existe una combustión perpetua, merced á la cual nuestra temperatura se mantiene constante en unos 37º.

Era preciso que el oxígeno necesario para esta combustión llegara á las células; que el ácido carbónico, resultado *tóxico* de esta combustión, pudiera ser expulsado al exterior.

Para este doble papel sirve la *respiración*.

El aparato respiratorio se compone:

1.º De las *fosas nasales*, donde una mucosa, rica en vasos y en glándulas secretorias, permite

A pan de quince días, hambre de tres semanas.

al aire respirado recalentarse y humedecerse bastante para no irritar el pulmón.

2.º De la *laringe* y de la *tráquea*, mantenidas abiertas por cartílagos más ó menos desarrollados; uno de ellos, el cartílago tiroides, que forma exteriormente la prominencia llamada *manzana de Adán*, contiene las *cuerdas bucales*, al nivel de las cuales la corriente de aire espirado produce la *voz*.

3.º De los *bronquios* y de los *pulmones*. Los pulmones mismos no están constituídos más que por pequeñas dilataciones semejantes á ampollas, llamadas *alvéolos*, donde desemboca una de las ramificaciones terminales de los dos gruesos bronquios que continúan la tráquea.

En el espesor de las paredes de los alvéolos serpean capilares procedentes de la arteria pulmonar y dos capilares que formarán más tarde las venas pulmonares.

Los pulmones están cubiertos de una membrana, la *pleura*, y contenidos en una cavidad vacía de aire, llamada *cavidad pleurítica*.

En la *inspiración*, la cavidad torácica se dilata, así como el pulmón, y el aire exterior se precipitan en él.

En la *espiración*, el pulmón dilatado se contrae sobre sí mismo, arrastrando á las paredes torácicas, y el aire del pulmón se precipita al exterior.

El hombre tiene una respiración del *tipo abdominal*; es decir, que los movimientos de inspiración y de espiración son sobre todo marcados en la pared abdominal.

En la mujer, la respiración es *costo superior*; es decir, que los movimientos respiratorios tienen mayor amplitud al nivel de las costillas y del esternón. El hombre respira 16 veces por minuto; el perro, 24; el ratón, 150, y el buey, 10.

Los dos pulmones pueden contener 4 á 5 litros lo más de aire; generalmente no introducimos más de medio litro en una inspiración normal.

Hacemos, pues, en las veinticuatro horas 20.000 inspiraciones, que introducen en nuestros pulmones 10.000 litros de aire.

Hemos dicho que en los alvéolos el aire no está separado de los capilares sanguíneos más que por una delgada membrana. ¿Qué sucede entonces? Para saberlo, analicemos el aire inspirado: encontramos cierto volumen de oxígeno al lado de una cantidad infinitesimal de ácido carbónico.

Si analizamos el aire espirado, vemos que hay en él *menos oxígeno* y *más ácido carbónico*.

Asimismo, si analizamos la sangre de la arteria pulmonar (procedente de todas las venas del cuerpo), encontramos en ella 32 volúmenes de ácido carbónico y 10 de oxígeno. En la sangre de las *venas pulmonares* (que proceden de la aurícula izquierda) encontramos 28 volúmenes de ácido carbónico y 16 de oxígeno. Ha tenido, pues, lugar al nivel del pulmón absorción de oxígeno y desprendimiento de ácido carbónico por la sangre.

La asfixia. — Ahora podemos comprender la *asfixia*; se produce, ó bien cuando el *oxígeno falta por completo* ó bien cuando el *ácido carbónico* ya no puede *desprenderse* de la sangre.

1.º Paul Bert ha demostrado que era necesario atribuir á la disminución del oxígeno del aire, á consecuencia de la altura, los accidentes conocidos con el nombre de *mal de las montañas, mal de los aeronautas*.

2.º Si el ácido carbónico se encuentra en gran cantidad en el sitio en que nos hallamos (espacio cerrado, cámara cerrada, etc.), impide desprenderse el de la sangre, y de aquí la asfixia lenta. Así es como mueren los ahogados. Los más hábiles buzos no pueden permanecer debajo del agua más de tres á cuatro minutos, so pena de envenenarse con el ácido carbónico que no pueden exhalar.

Otro tipo de asfixia es la de por *intoxicación*; este es un envenenamiento causado por un gas tóxico inspirado; frecuentemente es el *óxido de carbono*, producto de la combustión lenta del carbón en un escalfador ó en una estufa que tire mal, que es introducido en la sangre en vez del oxígeno y que causa temibles accidentes *destruyendo* la sangre. De suerte que sería muy conveniente llevar al aire libre una persona envenenada por este gas, ó también hacerla respirar oxígeno puro; pero no se la podrá volver á la vida, puesto que este oxígeno vivificante no podrá ser utilizado por la sangre descompuesta. La transfusión sanguínea es lo único que podrá salvar al envenenado.

Grehant ha demostrado que si se hace respirar á un perro aire que contenga únicamente un décimo de óxido de carbono, al cabo de un minuto 15 segundos la sangre arterial contendrá solamente 4 por 100 de oxígeno y 18,4 por 100 de gas tóxico.

Vense, pues, las precauciones que se deben tomar con las estufas movibles y hasta con el tabaco que se fuma, cuya combustión produce también óxido de carbono, que no es afortunadamente absorbido como el humo no penetre hasta la tráquea.

Sabiendo que un hombre excreta por día 400 litros de ácido carbónico, y que una proporción de 4 milésimas de este gas en el aire inspirado es ya perjudicial, se hace la deducción de que son necesarios por lo menos 10 *metros cúbicos de aire puro para respirar por hora y por persona*.

Nuestra temperatura.

Lavoisier fué el primero que en 1777 demostró que la causa del calor animal era la misma que la del calor desprendido por un trozo de carbón que arde; es decir, una *combustión* que tiene lugar en la intimidad de los tejidos, con absorción de oxígeno y desprendimiento de ácido carbónico.

Ciertos animales, tales como las serpientes y las ranas, no tienen temperatura constante; se ponen en equilibrio con la temperatura ambiente. La temperatura de los animales de *sangre caliente* es variable; he aquí un cuadro tomado del profesor Richet:

MAMÍFEROS		AVES	
Buey, vaca, cerdo	+ 39,7	Anade	+ 42
Ternera, carnero	+ 39,5	Gallina, Perdiz	+ 42,5
Conejillo de Indias	+ 39,2	Otras	+ 42
Conejo ordinario	+ 39,5		
Perro	+ 39,2		
Caballo, mono	+ 38		

En ciertos animales llamados *invernantes*, la temperatura puede descender hasta + 4 grados.

En el hombre, la temperatura varía según el sitio en que se la toma.

Para tomar la temperatura de un hombre, se introduce un termómetro de *máxima* en el ano y se le deja en él diez minutos.

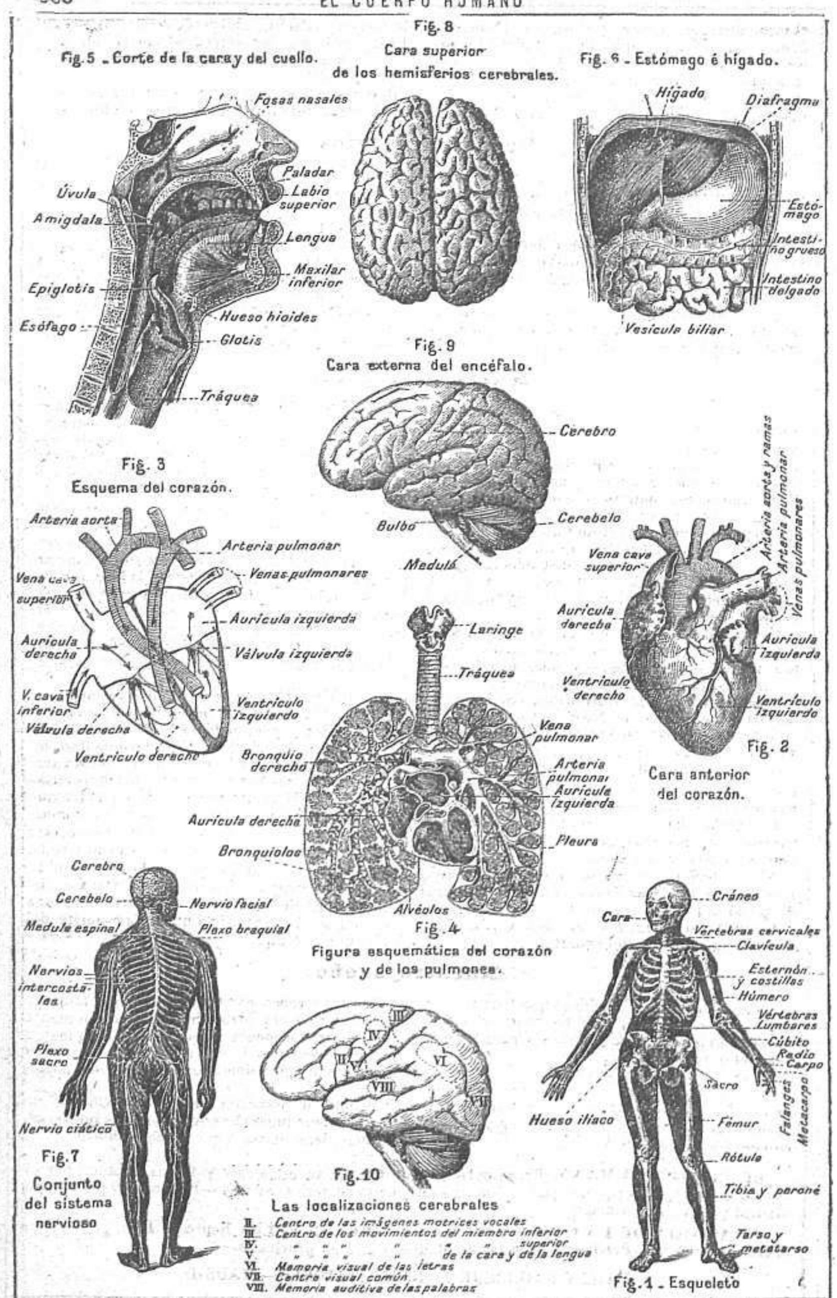
En *estado normal*, según Richet, el hombre tiene:

36°,5	á la media noche.
36°,3	á las 4 de la mañana.
36°,8	á las 8 de la mañana.
37°,2	al medio día.
37°,4	á las 4 de la tarde.
36°,0	á las 8 de la noche.

Es imposible explicar estas variaciones.

Cuando esta temperatura normal se exagera, se dice que hay *fiebre*. La temperatura tomada con

Al cabo de un año tiene el mozo las mañas de su amo.



FIGS. 588 Á 597.

Como te curas duras.

el termómetro es lo único que permite afirmar la fiebre; el pulso es completamente infiel é insuficiente. La muerte sobreviene fatalmente cuando la temperatura humana excede de 42º,5 ó llega solamente á 34º. Existen, sin embargo, uno ó dos casos en la ciencia (en la Sociedad de Biología, Mr. Richet citaba uno observado recientemente en Sicilia), en la que los enfermos han curado después de haber presentado una temperatura de + 45 y + 46º.

Después de la muerte, siempre hay una elevación de la temperatura que precede al enfriamiento.

Nuestros nervios.

Nuestro sistema nervioso preside por el cerebro á nuestra vida intelectual ó sensorial, y á nuestra vida animal ó vegetativa por la médula espinal.

Al cerebro llegan los nervios que presiden á los órganos de los sentidos: nervio olfatorio (olfato), óptico (vista), acústico (oído), de la lengua, etcétera.

A la médula llegan los nervios sensitivos de los miembros, del tronco; de la médula parten los nervios motores que conducen á los músculos de los miembros el fluido impalpable y desconocido que les hace contraerse. La médula se continúa con el cerebro por una porción abultada, llamada *bulbo*, que participa á la vez de las funciones del cerebro y de las funciones de la médula. La picadura del bulbo, en el punto llamado *nudo vital* por Flourens, determina la detención de la respiración y la muerte inmediata. La picadura en otros puntos determinados puede provocar la aparición en las orinas del *azúcar* (diabetes) ó de la *albúmina* (albuminuria).

Nuestro cerebro.

El *cerebro* y el *cerebelo*, que constituyen el *encéfalo*, están contenidos en el cráneo. No es, como generalmente se cree, el cerebro quien se amolda al cráneo, sino que, por el contrario, el cerebro es el que, al desarrollarse, amolda sobre sí al cráneo. Se comprende, pues, que de la inspección de un cráneo vacío se pueda llegar á emitir suposiciones acerca del cerebro que lo ha llenado.

El peso y el volumen del cerebro son variables.

Varían según las razas.—Estando la capacidad del cráneo australiano representada por 100, la del cráneo negro será = 111,86 y la del cráneo germánico = 124,8.

Varían según el sexo.—En 36 encéfalos, el señor Sappey ha encontrado como media: hombre, 1k,358; mujer, 1,256; hay, pues, una diferencia de 102 gramos en favor del hombre.

Varían según los individuos.—Se han visto encéfalos de 1.500 y de 1.000 gramos. El encéfalo de Cuvier pesaba 1k,891; el de Cromwell, 2k,229 (?); el de Byron, 2k,238 (?); el de Tourgueneff, 2k,120; el de Dupuytren, 1k,236. Estos hechos parecen indicar que cuanto más cerebro hay más inteligente es el hombre.

El encéfalo varía según la edad.—En el niño, cuando nace pesa 300 gramos; á los seis meses, 600; á los seis años, 1.200.

El encéfalo varía con la estatura.—En cinco hombres de 1m,74 = 1k,330; en cinco hombres de 1m,63 = 1k,254.

El encéfalo varía, por último, según el estado de salud ó de enfermedad.

Bajo el punto de vista antropológico, se llaman *dolicocéfalos* á las hombres de cráneo estrecho en las sienes y *braquicéfalos* á aquellos de cráneo ancho en los sienes; las razas del Norte son más bien dolicocéfalas; las razas meridionales son más bien braquicéfalas.

Si se observa un cerebro humano, en vez de encontrarle liso como en muchos animales inferiores, se notan en él numerosas prominencias circunscritas por depresiones estrechas más ó menos profundas. Estas prominencias son las circunvoluciones cerebrales, á las que desde Broca se atribuye una gran importancia. Se ha llegado, en efecto, á localizar los centros que presiden á ciertos movimientos determinados, á ciertas sensaciones particulares, en circunvoluciones especiales.

Así, la cifra II representa la circunvolución en que están localizados los movimientos necesarios para escribir y para hablar; la III, movimientos del miembro inferior; la IV, movimientos del miembro superior; la V, movimientos de la cara; la VI, centro que permite *ver* las palabras cuando se lee; la VII, centro visual; la VIII, centro que permite *oir* las palabras. Gracias á este conocimiento exacto de las localizaciones, si se encuentra ante un enfermo que, á consecuencia de una caída, por ejemplo, está paralizado de todo un miembro superior, el cirujano puede diagnosticar una lesión de tal circunvolución, y, practicando una abertura en el cráneo, ir á quitar la esquirla del hueso que la comprime.

Nuestro sueño.

Tiene lugar en el momento en que falta la energía nerviosa necesaria para las contracciones de nuestros músculos, para la acción y para los pensamientos de nuestro cerebro.

En este instante tenemos sueño.

Mientras dormimos, los actos que no dependen de nuestra voluntad (circulación, respiración, digestión, secreciones) se verifican regularmente, aunque con más lentitud.

Nuestro cerebro, por supuesto, no cesa tampoco de trabajar: evoca ideas, imágenes más ó menos sensatas, más ó menos encadenadas, más ó menos bien representadas, sobre las cuales nuestra razón no ejerce ningún dominio, ninguna regularización.

Cuando al despertar recordamos (lo que no siempre tiene lugar) una serie de estas imágenes, de estas ideas, decimos que hemos *soñado.*

LOS ADIVINADORES DEL PENSAMIENTO

¿Nuestros secretos más caros, que ocultamos tan cuidadosamente en lo más profundo de nosotros mismos, pueden, merced á una misteriosa influencia, ser leídos? ¿Se puede penetrar sin nuestra noticia, ó aun con nuestro asentimiento, en los más íntimos repliegues de nuestra conciencia y buscar nuestro pensamiento, ignorado de todos? Tal sería el caso, muy discutido, como se va á ver, de los intitulados adivinadores del pensamiento.

Algunos adivinadores del pensamiento.

Cumberland y el alfiler encontrado. —En 1884, un americano, el Sr. Eduardo Cumberland, dió conferencias en el hotel Continental (en España también las celebró en Lara, 1890). Después de haberse vendado los ojos, encontró un alfiler previamente ocultado, con la condición de estar siempre, por medio de la mano, en contacto con la persona que ocultó el alfiler. El señor Cumberland descubrió también entre los concurrentes la persona en quien pensó el sujeto que tenía siempre de la mano.

Preguntado, el Sr. Cumberland, en una carta que dirigió al público, explica los resultados que obtiene por «un poder excepcional de percepción del que está dotado, y que le permite coger fácilmente las impresiones que un sujeto le comunica por la acción del sistema físico». Deja, pues, suponer que lee realmente en el pensamiento.

Pickmann y la escena del crimen.—En 1893, otro adivinador del pensamiento, el Sr. Pickmann (que durante quince años había sido prestidigitador), renovó las experiencias de Cumberland. Encontró igualmente un objeto escondido y reconstituyó lo que se ha llamado la escena del crimen.

Un espectador desconocido de Pickmann escogió sobre una mesa un cuchillo entre una docena de otros parecidos; se dirigió á herir á un segundo espectador y le quitó un objeto, que entregó á un tercer espectador. Colocó en seguida el cuchillo en medio de los que quedaron sobre la mesa.

Pickman, con los ojos vendados, entró en la sala, tomó la mano del «criminal» y reconstituyó, unos después de otros, los diferentes actos de la escena del crimen. Finalmente, volvió á la mesa y encontró el cuchillo.

La lectura de una tarjeta.—Pickmann pidió á uno cualquiera que le dictase *mentalmente* un nombre inscrito sobre una tarjeta. Escribió el nombre sobre el cuadro, pero no quiso repetir la experiencia, que, decía, le fatigaba mucho.

Blacburn y Smith.—Hay aquí lectura y transmisión del pensamiento sin contacto. En una sala contigua á la en que están los dos operadores, una persona ejecuta un dibujo, que es comunicado á Blacburn. Este vuelve cerca de Smith, y, sin tocarle, le transmite por el pensamiento la forma del dibujo, que Smith reproduce fielmente, sea este dibujo una cabeza de animal, una carta ó un ornamento.

El bebé adivinador del pensamiento materno.—Recientemente, una comunicación de la Sociedad de Medicina de Angers citaba el caso de un niño de siete años, Ludovico X. Cuando su madre estaba cerca de él y le precisaba unas cuestiones inscritas en un libro, y de las que tenía las respuestas *á la vista*; por ejemplo, un problema de aritmética, el niño *adivinaba* inmediatamente la solución exacta. Leía, pues, en el pensamiento de su madre. Si se interponía un biombo entre la madre y el niño, este último no adivinaba más. (*Anales de Ciencias Psíquicas.*)

Lo que se debe creer.

El Sr. Carlos Garnier.—El Sr. Carlos Garnier, arquitecto de la Opera, que había en 1884 servido de *sujeto* á Cumberland, repitió las experiencias de este último y las logró sin dificultad.

«Siendo muy nervioso, dice, soy, á lo que parece, un excelente *sujeto*; pero mi nerviosidad me hace también apto para penetrar el pensamiento. Me he ensayado, pues, en esta adivinación, y tres veces sobre tres he llegado en algunos minutos á descubrir el objeto que había sido designado mentalmente. Lo que me guiaba en mis pesquisas era simplemente el *movimiento insensible* é instintivo de la mano que yo apretaba en la mía.»

Desafío á los adivinadores del pensamiento.—Jorge Pouchet, cuando fué profesor en el Muséum en 1892, dirigió un reto á los adivinadores del pensamiento. Prometía una suma de 1.000 francos á cualquiera que leyera una palabra, ó una reunión de palabras *conocidas de él*, escrita sobre una cartulina bajo una cubierta opaca sellada. En cambio, caso de no acertar, el pretendido adivinador depositaría 25 francos en el despacho de la beneficencia del partido. Nadie se presentó á sostener el reto de Pouchet.

El juicio de los sabios.—Según el Sr. Sikorsky, agregado de la Academia militar de San Petersburgo, la *lectura del pensamiento* se reduciría á un conocimiento profundizado de la tensión de ciertos músculos producida por la concentración del pensamiento, tensión que obedece á reglas tan inmutables como las palpitaciones del pulso. Ciertos sujetos podrían, pues, percibir é interpretar cómodamente esta especie de palabra gráfica, cuyo alfabeto estaría compuesto de las modificaciones imperceptibles determinadas por un pensamiento cualquiera.

La opinión de Chevreul.—Hace más de cincuenta años que el ilustre Chevreul había indicado que la idea de ciertos movimientos se acompañaba de una tendencia inconsciente é involuntaria á efectuarlos, adelantándose así á las demostraciones modernas de este fenómeno.

¿Irradiación?—Así se explicarían los casos de los adivinadores del pensamiento que *tocan* su sujeto. En cuanto á los casos de transmisión á distancia, sin contacto, se establece antes la existencia de una corriente, de una ondulación ó irradiación, yendo de un sujeto á otro. Explicación puramente arbitraria por lo demás, pudiendo lo más frecuentemente todo adivinador del pensamiento, con justo título, ser señalado como hábil prestidigitador.

Lo que con el ojo veo, con el dedo lo adivino.

NUESTRAS ENFERMEDADES

Y SUS REMEDIOS

Pequeña Guía de Medicina práctica.

Absceso.—Colección de pus en los órganos, cuya *gravedad* varía según la situación del órgano, según sus funciones y la importancia del depósito. El absceso puede desarrollarse en el mismo sitio en que ha tomado nacimiento ó extenderse entre los tejidos y formarse el tumor más lejos (*absceso por congestión*). *Causas* locales (golpes, picaduras, caries de los huesos) ó generales (enfermedades infecciosas, fiebre tifoidea, viruela, etc.). *Tratamiento* del absceso propiamente dicho: aplicaciones emolientes (cataplasmas, compresas de agua bórica tibia, vaselina) antes de la formación del pus. Después *abrirlo* por incisión ó punción. *Curas* antisépticas (ácido fénico, bórico, *coaltar saponiné Le Beuf*, salol, iodoformo, aristol, etc.). Después hay que tratar la *causa*.

Acedía.—Desórdenes de la digestión producidos algunas horas después de la comida, debidos á la formación exagerada de ácidos en el estómago (ácido clorhídrico ó láctico), con producción de gases y eructos. *Tratamiento*. Casos ligeros: un poco de *agua de Vichy* (Celestíns ú Hôpital); *Pastillas de Vichy* (Etat); de Vals, de Alet; polvos absorbentes de Paterson, etc. Casos graves: fricciones sobre la piel con el guante de crin, afusiones de agua muy caliente adicionada con agua de Colonia. Ejercicio moderado. Llevar franela; régimen severo: leche, huevos, legumbres, frutas cocidas, *Vino de Chassaing*. Intervalo de cinco horas por lo menos entre cada comida. *Carbón de Belloc* en polvo ó pastillas. Antes de las comidas tomar de 2 á 4 gramos de benzonaftol ó 1 á 2 gramos de salicilato de bismuto y de hidrato de magnesia por partes iguales de cada cosa. Combatir el estreñimiento con preparaciones de sen ó aguas purgantes salinas (*La Margarita en Loeches* (véase anuncios, págs. 10 y 11). La *crema de bismuto del doctor Quesneville al hidrato de óxido de bismuto* es soberana en la hiperclorhidria.

Aftas.—Pequeña ulceración que se observa en las membranas mucosas, y que afecta particularmente el interior de la boca, caracterizada por la producción de pequeñas vesículas, seguida de ulceraciones superficiales de un color blanco pardusco ó amarillento; se desarrollan en las paredes de la boca, labios y á veces en las encías, paladar y lengua. Su duración es bastante variable. Son debidas frecuentemente á consecuencia de los excesos en las comidas ó por haber comido pescado en conserva, queso muy fuerte ó nueces. *Tratamiento*: Lociones de agua de cebada, de malvavisco, de soluciones de borato, bicarbonato de sosa y de clorato de potasa; gargarismos con un poco de agua adicionada de *coaltar saponiné Le Beuf*. Cocimiento de adormideras si se presentan fuertes dolores. Tener gran cuidado del régimen alimenticio, sobre todo en los niños (tener cuidado de la leche), y la limpieza de la boca (dientes cariados ó artificiales).

Alopecia.—Caida total ó parcial del pelo ó del vello. Puede provenir de causas naturales (vejez) ó de una predisposición particular. *Tratamiento*: Tratar el estado general, combatir las causas, tonificar al enfermo; luego, localmente, lociones de *coaltar saponiné Le Beuf* extendido con agua, recomendadas por los doctores Hardy y Bazin; dar fricciones excitantes con tintura de cantárida al 10.°, de jaborandi, de nuez vómica (proporción 4 por 30), y aplicación de pomadas filocomas.

Amenorrea.—Reglas difíciles. Supresión, retraso, cólicos uterinos; debidas muchas veces á la anemia. *Tratamiento*: Dos á ocho *verdaderas píldoras de Vallet*; *Alquitrán Guyot* en inyección.

Anemia (falta de sangre).—Puede ser causada por una hemorragia. Se conoce más frecuentemente bajo el nombre de *clorosis*, enfermedad caracterizada por una modificación de los glóbulos sanguíneos. Se observa principalmente en el sexo femenino, debido á la extenuación (lactancia prolongada, secuestración, privación de luz y de movimiento, pesares, pasiones). Se manifiesta por la decoloración de la piel y de las mucosas, fatiga, sofocación, palpitaciones con ruidos de fuelle en la base del corazón y en los vasos, desórdenes nerviosos, dolor de cabeza, falta de apetito, dificultad en la digestión, estreñimiento y amenorrea. *Tratamiento*: Mucho aire libre, mucho sol (montaña, orilla del mar); fricciones secas ó alcohólicas sobre la piel, los amargos; GRAJEAS HECQUET *de Sesqui Bromuro de hierro*, las solas, á la vez, antianémicas y antinerviosas; *Agua ferruginosa de Brucourt*; *Hierro Bravais*, 20 gotas á cada comida; *Jarabe y grajeas de Ioduro de hierro*, F. Gille, farm. (56, rue de Sevres, París); de arsénico, de magnesia, los lactofosfatos ó hipofosfitos de sosa y de cal; *Cafeína granulada Houdé*. Alimentación reparadora: leche, huevos, purés de leguminosas, pan, carnes, pescados. Está aconsejado el uso del agua de *La Margarita* en Loeches (véanse los anuncios, págs. 10 y 11). *Agua de Vals (Dominique)* de la S.te des Eaux de Vals. Extracto de malta, cervezas negras.

Angina.—Inflamación de la parte posterior de la boca y de la faringe. Comprende también la *amigdalitis*, ó angina tonsilar aguda ó crónica. A menudo síntoma precoz de otra enfermedad (escarlatina, fiebre tifoidea) ó de ciertos envenenamientos (arsénico, belladona, ioduro potásico). La angina aguda se manifiesta con escalofríos, fiebre, malestar, dificultad para tragar, alteración de la voz. Al examen, se nota que las amígdalas y el fondo de la garganta están encarnados, hinchados, doloridos y á veces punteados de vesículas ó cubiertos de puntos amarillentos ó una especie de membrana. *Tratamiento*: En la angina aguda, *gargarismos emolientes ó antisépticos* (*soluciones boricadas 3 por 100, fenicadas 1 por 100, saliciladas, naftoladas, etc.*), 3 *por 60 de alcohol*; *una cucharada de las de café en un vaso de agua tibia*. *Pastillas Houdé á la cocaina*. *Colutorios astringentes* (*borato de sosa 8 por 100, alumbre*). *Colutorio astringente de los hospitales*: *rosas encarnadas*, 10 *gramos*; *agua hirviendo*, 250 *gramos*; *miel reducida*, 50 *gramos*; *alumbre*, 4 *gramos*, *ó sedativos* (*cocaina*). Según el doctor Bouchut, el *coaltar*

Más fácil es recetar que curar.

saponiné Le Beuf es el mejor tópico que se puede emplear para combatir la angina diftérica. *Sinapismos Rigollot* en las piernas.

Asma.—El asma verdadero está caracterizado por las crisis de opresión que se presentan bruscamente, sobre todo durante la noche. Respiración dificultosa, silbante. Y al final de la crisis se hace más húmeda, siendo perfectamente fácil en el intervalo de los accesos. Esto caracteriza el asma verdadero en el principio. La causa de los accesos es muy difícil de establecer, teniendo ciertas personas crisis en una ciudad determinada y no en otra parte. *Tratamiento*: Ioduro potásico ó de sodio, arseniatos, cannabis indica, tintura de lobelia, alcalinos, analgesina. Durante el acceso, inhalaciones. También son buenas las fumigaciones de papel nitrado, de hojas de datura y de belladona (cigarrillos antiasmáticos), absorber pequeños trocitos de hielo ó algunas gotas de licores alcohólicos (el kirsch es el más eficaz). Baños de aire comprimido, inhalaciones de oxígeno, ioduros. Creosota, balsámicos, sulfurosos, arsénico. *Cigarrillos ó Polvo Espic* (en todas las farmacias); emulsión de brea de Tolú (Le Beuf). Revulsivos cutáneos en forma de *sinapismos Rigollot*. Purgantes (sobre todo aguardiente alemán). Una cucharada de las de sopa de *cerebrina iodada* en todos los períodos del acceso (véase pág. 150). Aguas minerales. *La Margarita en Loeches* (véase anuncios, págs. 10 y 11), etc. Cuando el corazón se resiente, digital, esparteina, cafeina y kola.

Foca (fetidez del aliento).— Tiene por causa la suciedad de los dientes ó su caries, las afecciones del estómago y á veces enfermedades de las fosas nasales. *Tratamiento*: Hacer quitar el sarro, combatir la caries, la dispepsia ó el ozena; gargarismos de infusión de salvia, de quinina, de manzanilla, de menta con clorato de potasa, de borato de sosa; tinturas de coclearia, de mirra y de espliego, de agua clorada; pastillas de carbón ó café tostado, ó un buen dentífrico. El *coaltar saponiné Le Beuf* purifica la boca de una manera notable, así es que se usa mucho en este caso.

Bronquitis (constipado de pecho). — Inflamación de los bronquios precedida ó no de constipado de la nariz, caracterizada por una sensación de calor y de cosquilleo detrás del esternón, que provoca la tos sonora ó seca al principio, más frecuente durante la noche. Malestar, dolor de cabeza, disminución del apetito. A veces un poco de fiebre (los niños sobre todo). Expulsión de esputos grises, á lo último abundantes, opacos, amarillentos. Duración: una quincena. Cuando la inflamación llega á los pequeños bronquios, es una de las formas de la pulmonía. La *bronquitis crónica* se confunde con el catarro pulmonar y la tisis. *Tratamiento*: Al principio, aplicación de *sinapismos Rigollot*. Tisanas de hiedra terrestre, de hisopo, de culantrillo y especies pectorales. Jarabes con codeina, morfina, opio, agua de laurel cerezo, belladona y beleño. *Tisana expectorante; para 1.000 gramos de agua hirviendo, tómense 8 gramos de hisopo, 8 gramos de hiedra terrestre y 20 centigramos de ipeca triturada.*

Calambres de estómago.—Dolores epigástricos, vagos, sin fiebre, con pinchazos, contracciones, punzadas, ardor como de quemadura y malestar general que puede llegar hasta el desfallecimiento. Los accesos repiten, ya antes, ya después de la comida, y van por lo general acompañados de estreñimiento, de dispepsia ó de alternativas de estreñimiento y de diarrea. Dos á seis *perlas de éter Clertan* calman inmediatamente el dolor, y para evitar la repetición *carbón de Belloc* en polvo ó en pastillas.

Capa rosada (*barros, acné rosáceo, rosado*).— Afección de la piel caracterizada: 1.º, por una congestión crónica y dilataciones vasculares; 2.º, por una alteración de las glándulas cutáneas. Tiene su asiento sobre todo en las mejillas y la nariz, á veces en la frente y la parte lateral de los anillos. *Tratamiento general*: Cuidar del buen funcionamiento del estómago y de los intestinos; combatir el frío de los pies y cualesquiera otras causas de congestión de la cara (corsés apretados, excesos alcohólicos, etc.). Administrar de cuando en cuando un laxante, *Agua de Vichy* (Celestins), Contrexeville, Vals y Royat. *Tratamiento local médico*: sulfurosos, jabón negro, clorhidrato de amoníaco, mercuriales. *Quirúrgico*: cauterizaciones con el galvanocauterio, electrolisis, escarificaciones, etc.

Cólicos hepáticos.—Causados por el paso de un cálculo biliar en los conductos que van de la vesícula al intestino. Dolor muy violento en el lado derecho y al lado del estómago al principio, dos ó tres horas después de la comida, con irradiación arriba y abajo. Malestar, vómitos, sudores, agitación y hasta convulsiones. A veces, á consecuencia de esto, ictericia. *Tratamiento*: Inyecciones de morfina, absorción de aceite de almendras dulces á la dosis de varias copas de vino, estando acostado sobre el lado derecho. Linimentos cloroformizados, fricciones con medio limón. *Gránulos de Boldine Houdé*. Perlas de éter y de trementina. Seis á ocho *perlas de durande Clertan*. Poción con 2 gramos de antipirina. Baño caliente prolongado. *Agua de Vals* (*Precieuse*) de la S.te des Eaux de Vals. *Agua de Vichy* (Grande Grille) después.

Constipación ó estreñimiento de vientre.—Dificultad, irregularidad en la defecación. Puede provenir de muchas causas: oclusión mecánica, atonía del intestino, insuficiencia de las secreciones, á veces una mala costumbre adquirida ó una alimentación defectuosa. La constipación prolongada da lugar á la hinchazón del vientre, á dolores que no se explican, á cierto peso en el ano, rubicundez de la cara, vahídos, dolores de cabeza, soñolencia y pereza intelectual. *Tratamiento*: Disciplinar al intestino. Régimen laxante vegetal (frutas, legumbres verdes, pan de especia, miel, ciruelas pasas). Agua fría ó caliente por la mañana en ayunas y por la noche. Cigarrillos fumados en ayunas. Café con leche. Purgantes mecánicos. *Píldoras de Podophylle Coirre*, que sin purgar ni tener que cambiar el régimen habitual constituyen uno de los mejores remedios contra la constipación (se hallan en las principales Farmacias). (Pan de salvado, simiente de linaza, de mostaza; carbón vegetal). *Gránulos de Alsine Houdé. Polvo Rogé*, un tercio de frasco en un vaso de agua, ó verdaderos *Granos de Salud* del doctor Franck. Todos los purgantes. Se cura administrando el agua mineral *La Margarita en Loeches* (véase anuncios, págs. 10 y 11), en dosis purgante, una ó dos veces por la mañana. Supositorios con glicerina.

Coriza. — Enfermedad caracterizada por el estornudo con hipersecreción de la mucosa nasal y por la salida de moco-pus por las narices. *Tratamiento*: Lociones frías en el interior de las narices, fumigaciones con vapores de agua de

malvavisco ó de saúco. Una cucharada de las de de sopa de *cerebrina bromada* (véase pág. 150).

Crup ó garrotillo.—Angina membranosa, llamada en medicina *difteritis traqueal*, especie de laringitis aguda que ataca comúnmente á los niños, y está caracterizada por la rápida producción de una falsa membrana que intercepta las vías respiratorias, conteniendo un microbio especial. Precedido de angina diftérica en las dos terceras partes de los casos. Puede empezar de repente. Primero se pone la voz bronca, tos y luego alguna fiebre con agitación. Después sobreviene la disnea progresiva y paroxística. En general, siempre hay inspiración silbante y fatiga. En el tercer período hay asfixia. Duración total: de tres á catorce días, los cuales de uno á tres para los últimos períodos. Con el crup á veces se presenta el coriza pseudomembranoso de la angina, con inflamación de los ganglios de al rededor de la mandíbula, bronquitis, pneumonía, albuminuria y *después* parálisis locales (velo del paladar) ó generales (músculos de los ojos; después de los miembros, de los esfínteres, de los músculos respiratorios). *Tratamiento*: Aislamiento, sostener las fuerzas del enfermo (vino, Champagne, leche, jugo de carne). Embadurnamiento de la garganta con antisépticos, ácido fénico (5 á 10 gramos por 60 de alcohol, 30 de aceite ricino y 50 centigramos de alcanfor); con el *coaltar saponiné Le Beuf*, con soluciones de papaina y percloruro de hierro. *Pastillas Houdé á la cocaina*. Irrigaciones con agua boricada ó salicilada (1/500). Percloruro de hierro al interior, 1 á 2 gotas á cada hora en un poco de agua; después de cada dosis un poco de leche. Vomitivos. Evaporaciones fenicadas constantes en la habitación.

Método del Dr. Roux.—Se inyecta á los enfermos subcutáneamente suero de caballos inmunizados, por inyecciones progresivas de toxina diftérica, toxina preparada cultivando el bacilo diftérico en caldo, al contacto del aire. Estas inyecciones, ensayadas en el hospital de Niños enfermos de París, han rebajado la mortalidad de 52 por 100 á 23 por 100. El método está aún perfeccionándose y dentro de poco la mortalidad quedará reducida á muy poca cosa.

El *falso crup* ó laringitis estridulosa se manifiesta bruscamente durante la noche, generalmente á consecuencia de un ligero enfriamiento. Violento ataque de sofocación que dura algunas horas. Puede haber varios accesos. *Tratamiento*: Aplicar en el pecho y en el cuello una esponja embebida de agua muy caliente.

Diabetes.—Enfermedad caracterizada por la presencia permanente de azúcar en la orina. Intensidad muy variable; puede no dar lugar á ningún fenómeno morboso, ó, por el contrario, ocasionar rápidamente la decadencia del organismo, el enflaquecimiento y varias complicaciones (tuberculosis pulmonar, ántrax, erupciones eczematosas, etc.). *Tratamiento*: Consiste especialmente en el régimen. Ni azúcar ni féculas, huevos, carnes, pescados y mariscos. Aceite, grasa, tocino y manteca. Legumbres verdes, excepto zanahorias y nabos. Nada de pan ó pan de gluten. Hacer funcionar la piel (baños sulfurosos y alcalinos, fricciones secas ó aromáticas). Gimnasia. Usar franela interiormente. *Agua de Vichy* (Celestins), litina. *Agua de Vals (Precieuse)* de la S.te des Eaux de Vals. Arseniato de sosa. *Cafeina granulada Houdé*. Bromuro de potasio, estricnina, antipirina. Inhalaciones de oxígeno y aire comprimido.

Disentería.—Enfermedad caracterizada por una irritación, con ulceraciones del intestino grueso, que producen deyecciones no biliosas, viscosas, de olor insípido, al principio sanguinolentas, luego enteramente rojas. El pronóstico entonces es muy grave. El número de deposiciones es á veces muy considerable, con espasmos del recto y de la vejiga y cólicos abdominales casi continuos. *Tratamiento*: Ipecacuana á la brasileña, tónicos y estimulantes (quinina, canela). La disentería es siempre precedida de diarreas serosas, las cuales son instantáneamente contenidas con la *crema de bismuto del Dr. Quesneville*. Lavativas astringentes, de nitrato de plata, 5 centígramos por 100 de naftalina; de creolina, 1/200. Alimentar al enfermo (leche, carne cruda, buen vino). *Agua de Vals (Precieuse)* de la S.te des Eaux de Vals. *En el estado crónico*, régimen lácteo, baños de *agua de Vichy*, traje de franela.

Dispepsia.—Bajo este nombre se entiende toda dificultad á la digestión. Es debida á distintas causas: la falta de excreción del jugo gástrico ó su exageración, pero principalmente las modificaciones de sus elementos constitutivos; la exageración ó disminución del ácido clorhídrico, la disminución de pepsina y del fermento *lab* que coagula la leche, causas que determinan, aun cuando de una manera secundaria, el aumento y la perversión de fermentaciones digestivas, y después la modificación de las paredes gástricas, de donde procede la dilatación y la gastritis. Hay también dispepsias de causa intestinal. En todos los casos, el *agua de Vichy* (Celestins ú Hôpital); *La Margarita en Loeches* (véanse anuncios, págs. 10 y 11); *Carbón de Belloc*, polvo ó pastillas; *Agua de Vals (St-Jean)* de la S.te des Eaux de Vals; *Vino de Chassaing*. (Véase *Acedia*, *Constipación*.)

Eczema.—Unas pequeñas vesículas más ó menos numerosas, rodeadas de alguna rubicundez, que se desecan muy pronto ó se excorian para dar salida á un líquido seropurulento, y que se recubren de escamas epidérmicas, constituyen el eczema. El eczema es general ó parcial, y en este caso ocupa el cuero cabelludo, los párpados, las orejas, las narices, los labios, el pezón, el escroto, el ano, las manos y las piernas. *Tratamiento*: *Alquitrán Guyot* en lociones y bebida.

Erupciones.—Se producen con frecuencia en la cara, constituyendo así una de las formas del acné. Desaparecen con las unturas de *crema Simón*.

Escozor.—Sobreviene á veces sin causa aparente en las personas artríticas durante la primavera, ó después de irritaciones muy vivas ó repetidas de la piel, insolación, frotamiento, etc. La *crema Simón* lo suprime radicalmente.

Esputos de sangre.—Hay que cerciorarse que la sangre no procede de la boca ó de la nariz. No confundirlos con el *vómito* de sangre, que indica una enfermedad del estómago. Si la sangre es verdaderamente *esputada*, procede de las vías respiratorias, bajo la forma de espuma roja. También se observa el esputo de sangre negra, que proviene de congestión aguda del pulmón por inhalación de gases irritantes ó de aire helado (rara vez), de congestión pulmonar al principio de la tisis, de ulceración de un vaso al final. Se observa también en las enfermedades avanzadas del corazón (frecuentemente). *Tratamiento*: Descanso completo; silencio absoluto. El enfermo estará echado sobre la espalda, la cabeza levantada, los

riñones sostenidos. Bebidas y leche heladas; ventosas secas, *Sinapismos Rigollot* sobre el pecho. *Uterino-hidrostinino Houdé. Ipeca en dosis nauseosa*, 10 *centigr. cada cuarto de hora; tanino*, 1 *á* 2 *gr.; ratania*, 2 *á* 4 *gr.; centeno atizonado*, 2 *á* 5 *gr.; tintura de amamelis*, 30 *á* 40 *gotas; jarabe de cachunde*, 50 *gr.; inyecciones de ergotina*, 1 *á* 5 *milig.*

Estreñimiento (véase *Constipación*). — *Polvos laxantes de Vichy.*

Fiebres.—Enfermedad que acompaña ordinariamente á todas las demás; es el signo y el síntoma; es un espasmo del corazón y de los vasos, que produce la frecuencia de los latidos de aquel órgano y del pulso, el aumento del calor animal, la sed y el cansancio muscular. La fiebre se presenta por accesos ó de una manera continua y remitente. *Tratamiento*: *Perlas de quinina Clertan* para cortarlas y *vino de quina Labarraque* para evitar la repetición; el sulfato de quinina, la tintura de quina azucarada, el ácido arsenioso á la dosis de 2 á 20 milig. al día en caso de fiebre intermitente con recidivas frecuentes.

Forúnculo ó divieso.—Pequeña induración cutánea de un color rojo vivo, puntiaguda, dolorosa, rodeando ó no un pelo; se hincha y adquiere el grueso de un garbanzo en cuatro ó cinco días; la punta se pone blanca, sale el pus y del octavo al duodécimo día, por esta abertura, se elimina el contenido del forúnculo ó divieso. Se observa muy á menudo á lo último de una afección de la piel (eczema). Puede complicarse con gangrena, flebitis, etc. *Tratamiento general*: Régimen severo (ni café, ni licores, ni embutidos, ni cosas saladas, ni caza, ni quesos). Vida regular y sin cansarse. Purgantes, según el estado del tubo digestivo. *Tratamiento local*: Aborta á veces con la cauterización (nitrato de plata, ácido férrico, electrocauterio), y si no, lavatorios antisépticos de la úlcera, pulverizaciones fenicadas, *Alquitrán Guyot* en loción y bebida, aplicaciones de vaselina con ácido bórico, con *coaltar saponiné Le Beuf* ó cataplasmas de lo mismo é incisión. Después de la eliminación del divieso, emplasto de Vigo ó emplasto rojo.

Gota.—Enfermedad constitucional frecuentemente hereditaria, caracterizada por fluxiones dolorosas de las articulaciones y por lesiones crónicas de las vísceras, causadas por la acumulación del ácido úrico en la sangre. Se encuentran en el pabellón de la oreja, en las pequeñas articulaciones, nudosidades hechas de depósitos de uratos. El acceso de gota es ordinariamente nocturno: empieza por una fluxión muy dolorosa del dedo pulgar del pie, con escalofríos y fiebre; luego se produce una remisión, y por último vuelven los ataques, que concluyen por desfigurar las articulaciones sucesivamente atacadas. El gotoso padece con frecuencia de cólicos nefríticos, de albuminuria, de diabetes, de congestión del hígado, de almorranas, de asma, de degeneración grasosa del corazón, de induración de las arterias, que produce á veces aneurisma ó reblandecimiento cerebral y medular. *Tratamiento del acceso*: Envoltorio de algodón cubierto con tafetán engomado, *Gránulos de colchicine Houdé*, linimento narcótico ó linimento antigotoso. Tintura de simientes de cólchico (de 1 á 4 gramos por día). Durante el intervalo, sobriedad, nutrición simple, vino blanco ligero, cerveza clara, *Aguas alcalinas* (Vichy, Celestins), *Agua de Vals (Magdeleine)* de la S.te des Eaux de Vals. Ejercicios al aire libre, hidroterapia, presión muscular ó masaje, electricidad, baños sulfurosos, benzoato de litina.

Grietas (de las manos).—Son frecuentes en invierno; se producen en la epidermis, por la acción del frío alternando con la del calor. Se curan fácilmente usando la *crema Simón*. Pomada de mentol (1,50 gramos) y salol (1 gramo) en 50 de lanolina. Grietas de los pechos. Compresas de agua con ácido bórico. Glicerina salolada ($^1/_{10}$) con tintura tebaica (2) y bálsamo de Tolú. Empleo del jabón antiséptico con lisol.

Grippe ó influenza.—Enfermedad epidémica caracterizada por el dolor de cabeza, postración, malestar, coriza, laringitis y bronquitis. La duración de la enfermedad suele ser corta (de tres á cinco días) ó durar varias semanas. Puede complicarse con distintas enfermedades, de las cuales la pulmonía es la más grave, pues reviste forma maligna; á consecuencia de ella persiste durante mucho tiempo gran malestar é insomnios continuos. *Tratamiento*: Quinina, una cucharada de las de tomar la sopa de *Cerebrina quiniada* (véase pág. 150), *Cafeina granulada Houdé*, antipirina y tratamiento de las indicaciones. Para calmar rápidamente los accesos de tos, á menudo tan fatigosos, hacer uso del *Jarabe Flon* (en todas las farmacias); durante la convalecencia, tónicos (extracto blando de quina, elixir de kola), estricnina en gránulos ó inyecciones, cafeina en sellos ó inyecciones, fosfuro de zinc.

Heridas.—Producidas por incisión, por punción, por choques, por magullamiento, por arrancamiento, por mordedura, por proyectil. Se pueden lavar las heridas añadiendo al agua hervida diversas sustancias, llamadas *antisépticas*; por ejemplo, el *coaltar saponiné Le Beuf*. También se pueden utilizar tapones de *algodón hidrófilo* antiséptico para el lavado. Después de haber lavado y limpiado la herida, aplicar una compresita compuesta de varias capas de gasa antiséptica. Después una capa un poco gruesa y que sobresalga de los límites de la compresa de algodón hidrófilo sostenida por una venda.

Una buena cura no tiene necesidad de ser renovada con frecuencia. Si existe *hemorragia*, se detendrá con aplicaciones de agua fría y con una constricción ligera; si está cortado un vaso importante, es necesario hacer una ligadura apretada entre el corazón y la herida; si es una arteria la seccionada, se reconocerá en que la sangre es de un color rojo vivo y es lanzada en forma de chorros que corresponden con los latidos del corazón, entre las extremidades y la herida; si fuera una vena, en este caso la sangre será roja negruzca y fluirá lentamente y de una manera rutilante, sin sacudidas generalmente. Antes de la llegada del cirujano, aplicar sobre el miembro una venda de tela fuertemente arrollada; después, por encima, se ata un triángulo de tela doblado en forma de corbata. Se pasa por debajo un trozo de madera que se hace girar de manera que retuerza la tela de la corbata y comprima la tela de la venda. Se fija en seguida el trozo de madera mediante una vuelta de venda. Se podrá hacer esta compresión directamente en la herida con un tapón hervido que se apretará fuertemente. En las heridas por *instrumento cortante*, y en ciertas heridas contusas que presentan una apariencia lineal, es necesario hacer una sutura, no introducir nada en la herida y aproximar todo lo posible sus labios antes de la llegada del cirujano.

Indigestión.—La imposibilidad de conser-

var en el estómago los alimentos por su cantidad excesiva, su mala calidad, su naturaleza ó la falta de jugos gástricos, debido á una fuerte emoción moral, constituye la indigestión.

Cierta molestia y pesadez epigástrica, angustia cardíaca, hipo y vómitos, son los síntomas más frecuentes de la indigestión. — *Tratamiento*: Infusión de té negro; alcoholato de melisa, 15 gramos en agua azucarada, *Vino de Chassaing*.

Inflamación.— Ardor, calor preternatural en el cuerpo; una de las causas más frecuentes de la fiebre y de la elevación de la temperatura del cuerpo, que pueden llegar hasta 40 y 41°.

Puede considerarse á la inflamación que no va acompañada de fiebre como en su forma crónica.

El frio y el excesivo calor, las contusiones y las obstrucciones capilares espontáneas, los cáusticos y los cuerpos extraños colocados en los tejidos, son las causas de la inflamación.

Los medios empleados para combatir la inflamación son el agua, la dieta, la sangría, los vejigatorios secos, el *Vino de Chassaing*, los cauterios y la hidroterapia.

Jaqueca.— Dolor de cabeza violento, que se sucede á veces por accesos periódicos, sobre todo en las mujeres de quince á treinta años, precedido de un período prodrómico; luego viene el acceso, caracterizado por un dolor violento, punzante; ocupa uno de los lados de la cabeza, con fotofobia, lagrimeo, contracción del ojo, vómitos biliosos, y hacia el fin del acceso, congestión del ojo y de la oreja del lado enfermo. *Tratamiento*: Reposo, oscuridad, dieta absoluta. Una cucharada de las de sopa de *Cerebrina* en todos los períodos del acceso (véase pág. 150). Tres ó cuatro *perlas de trementina Clertan*, ó verdaderos *Granos de Salud* del doctor Franck. También se emplea: *Antipirina* (1 á 2 *gramos*); *cafeina* (25 *centigramos á 1 gramo*); *salicilato de sosa* (1 *gramo*).

Laringitis. — Inflamación de la laringe, *aguda ó crónica*. La aguda sobreviene ordinariamente en invierno ó en la primavera, á consecuencia de una exposición al frío ó la inspiración de vapores irritantes. Se desarrolla á veces secundariamente en el curso de una bronquitis ó de un coriza. Se observa en el sarampión, en la viruela y en la fiebre tifoidea. Ronquera seguida á veces de afonía, tos bronca ó silbante, con accesos de disnea. *Tratamiento del estado agudo*: Reposo del órgano, temperatura igual, infusión de saúco ó de malvavisco en inhalaciones, *Alquitrán Guyot* en gargarismos, baños de pies sinapizados, ó mejor todavía *sinapismos Rigollot*; jarabe de codeína, 30 gramos; acónito, 10 gotas.

Laringitis crónica. — Son catarrales ó constitucionales, con ó sin ulceraciones. Las laringitis catarrales son causadas por el frío, la humedad, los vapores y los polvos irritantes, el alcohol, el tabaco y las fatigas locales. Las laringitis constitucionales son causadas por el sarampión, la viruela, el tifus, la tuberculosis y la sífilis. *Tratamiento*: Descanso del órgano, baño ruso, hidroterapia, revulsivos cutáneos en forma de *sinapismos Rigollot*, insuflaciones de polvos astringentes (alumbre, tanino, sulfato de cobre), agua de Ems. Pulverizaciones calmantes (cocaína, láudano). Acido fénico, creosota. Pinceladas de iodo y de ácido láctico. Las enfermedades de la garganta y de la laringe, cuyo diagnóstico exige muy á menudo exploraciones minuciosas y delicadas, son generalmente de la competencia de las clínicas especiales.

Mareo.— Vértigos, desvanecimientos, palidez, vómitos con enfriamiento de la piel, producidos en muchos individuos por la influencia de los movimientos de vaivén y de balanceo de un buque en alta mar.

El mareo ninguna gravedad ofrece, cesando por completo el malestar á poco del desembarque sin dejar vestigio alguno.

Exponerse al aire libre y comprimir el vientre con una faja. Tomar una dosis de *Pelagina* como preventivo antes de embarcarse ó como curativo después de los primeros vómitos (véase pág. 162).

Neumonía. — Inflamación del parénquima del pulmón. Aguda ó crónica. Causada frecuentemente por los cambios de temperatura (noviembre, marzo, abril). Ataca principalmente á las personas débiles. Puede ser producida también por causas externas (heridas del pulmón ó lesiones del tórax) ó por inhalaciones de gases irritantes (rara vez). Principia después de un malestar poco pronunciado y nada constante, por un *escalofrío* lento, prolongado, único, *fiebre* intensa, dolor de cabeza, pérdida del apetito. A las veinticuatro ó treinta y seis horas después aparecen un *dolor de costado*, *dificultad en la respiración*, *tos con esputos* particulares, viscosos, conteniendo sangre modificada (éstos pueden no presentarse). A veces presenta todos los síntomas de la pleuresía (esplenoneumonía). Termina bruscamente; la fiebre decrece en veinticuatro horas si la convalecencia empieza ó los síntomas persisten y se agravan. La expectoración cambia de naturaleza, el pulmón supura y la enfermedad toma el carácter *crónico*. *Tratamiento*: Seguir las indicaciones. Ventosas escarificadas; tártaro estibiado, 5 á 10 centigramos; digital, 25 á 50 centigramos; quinina, 0,50 á 1,50 gramos para las personas débiles y los ancianos; *Cafeina granulada Houdé*, alcohol, kola, vino añejo á lo último; vejigatorios, *Sinapismo Rigollot*, ioduro potásico.

Neuralgias.—Dolor que se siente en el trayecto ó en las ramificaciones de un cordón nervioso, causado por irritación ó inflamación de este nervio, por su congestión (á veces causada por la acción del frío), por su compresión, por la irritación de los nervios próximos y por causas constitucionales, como la anemia ó ciertas intoxicaciones (malaria, plomo, mercurio), por ciertas enfermedades generales, la gota, etc. El dolor se manifiesta por accesos violentos, seguidos de períodos más tranquilos; pero generalmente hay durante todo el acceso una especie de dolor difuso y persistente en el trayecto del nervio, con puntos más dolorosos á la presión. Estos fenómenos van acompañados de rubicundez, de palpitaciones anormales de las arterias, de elevación local de la temperatura, y para los nervios que animan glándulas, de aumento de la secreción de la glándula (lagrimeo y salivación). *Tratamiento*: Cuando la neuralgia se presenta periódicamente, quinina y arsénico. Hierro para las neuralgias anémicas; para las que son causadas por el frío, revulsivos y calmantes (vejigatorios), aplicación del frío (cloruro de metilo, cloruro de etilo, bencina, cloroformo, mentol, sulfuro de carbono), y también los opiáceos (extracto tebaico, morfina). Tres ó cuatro *perlas de trementina Clertan*. Los valerianatos de amoníaco y de quinina, la aconitina, una cucharada de las de tomar la sopa de *cerebrina bromada* (véase pág. 150).

Orzuelo.—Tumorcillo inflamatorio cerca del borde de los párpados. Empieza por tumefacción bastante dura y color rojo subido, comezón y lagrimeo, á veces hinchazón de los ganglios situados delante de la oreja. Supuración por eliminación de un clavillo de pus espeso. *Tratamiento*: Evítese el rascarse para no propagar el mal. Lavatorios y compresas de agua tibia ó de ácido bórico. *Sinapismo Rigollot* en el sitio dolorido. Abrir el absceso cuanto se pueda. Ligera cauterización.

Pecas ó manchas de la cara.—Se producen generalmente en las partes del cuerpo expuestas al calor (rostro, piernas para las personas que usan el brasero); muy frecuentes en las personas rubias y en las mujeres en cinta. La *leche antifélica de Candès*, empleada por mañana y noche en lociones, pura y mezclada con agua, las hace desaparecer rápidamente. Mojar las partes manchadas con un lienzo fino, dejar secar y al cabo de diez ó quince días las manchas habrán desaparecido. Untar la cara con un poco de *crema Simón*.

Pleuresía.—Inflamación de la pleura. Puede ser aguda ó crónica. Puede ser causada por influencias exteriores (golpes, fractura de costillas) ó por el frío (frecuentemente). Puede producirse también por propagación de las lesiones próximas (neumonía, quiste y absceso del hígado, osteítis costal, etc.) ó durante el curso de enfermedades generales (tuberculosis, albuminuria, infección purulenta, sarampión, escarlatina). La pleuresía puede ser sin derrame (pleuresía seca) ó con derrame; empieza con escalofríos repetidos é irregulares, fiebre, dolor de costado muy intenso, dificultad en la respiración, tos. Disminución de las vibraciones vocales y de la ampliación del lado del pecho enfermo, con percusión mate. Alteración del timbre de la respiración, ruido de soplo ó ausencia de ruido respiratorio. Cuando el derrame es considerable, reflujo de los órganos (corazón, bazo, hígado). El derrame se reabsorbe durante el primer mes ó la pleuresía se hace crónica; el derrame puede convertirse en purulento. *Tratamiento*: Al principio ventosas escarificadas sobre el costado (cortando á veces la enfermedad). *Sinapismos Rigollot* sobre el punto doloroso. Vejigatorios, dieta láctea, diuréticos, purgantes, digital; facilitar el derrame de la pleura. *La Margarita en Loeches* (véanse los anuncios, páginas 10 y 11), usada como purgante, es un eficaz derivativo que hace disminuir poco á poco el líquido contenido en la pleura.

Raquitismo.—El raquitismo, enfermedad propia de la infancia, es un reblandecimiento de los huesos que detiene su desarrollo; de aquí la producción de esos pequeños seres rechonchos, de piernas cortas y las más veces deformes.

El raquitismo produce un gran número de deformidades del esqueleto; pero las más aparentes son la corvadura de la clavícula y de los huesos largos y el aumento de la cabeza en volumen. *Tratamiento*: Los baños de mar, el aceite de hígado de bacalao, las preparaciones ferruginosas, *Fosfatina Falières* y el jarabe de ioduro de hierro.

Tartamudez.—La vacilación en la palabra y la dificultad en la articulación silábica caracterizan la tartamudez.

Hay una tartamudez accidental, causada por el reblandecimiento del cerebro y por la parálisis general de los enajenados, de la que es el primer síntoma.

La cólera y la emoción aumentan siempre la tartamudez. *Tratamiento*: Ejercitarse en hablar lentamente y con claridad con un cuerpo extraño en la boca (una piedrecita), y ritmando la emisión de las sílabas por la elevación y depresión del brazo ó del pulgar sobre el índice. **Tartamudez** y otros defectos de la palabra, **Dr. CHERVIN.** 82, Avenue Víctor Hugo, PARIS.

Tos.—Se caracteriza la tos por una expulsión del aire á través de la laringe y de la boca, brusca, rápida, cortada, produciendo un ruido é intensidad variable (tos fuerte, débil, bronca, metálica, silbante, apagada, etc.), seguida ó no de expectoración (tos espesa, tos seca), repetida á veces con accesos. La tos se observa principalmente en las afecciones de las vías respiratorias (laringitis, traqueítis, bronquitis, tos ferina, neumonía, pleuresía, tisis) y ciertas afecciones de la faringe (alargamiento hipertrófico de la campanilla); en ciertas enfermedades de los oídos, en las enfermedades del corazón y del pericardio, en las del estómago, del hígado y el intestino; en ciertas lesiones de los centros nerviosos, y sobre todo en ciertas enfermedades nerviosas. *Tratamiento*: *Preparaciones de opio (5 á 10 centigramos) y de sus alcaloides (morfina*, 5 *miligramos á* 2 *centigramos; codeína*, 1 *á* 5 *centigramos; acónito*, 10 *á* 20 *gotas de alcoholaturo*). *Pastillas Houdé á la cocaína*. Los revulsivos (vejigatorios, tapsia, trementina, tintura de iodo); *sinapismos Rigollot*. Los sulfurosos, *la brea Le Beuf*, los balsámicos, y sobre todo la *creosota* cuando hay secreción abundante. Ciertas tisanas y ciertas pastas. *Poción contra la tos*: *agua caliente*, 200 *gramos; agua de flor de azahar*, 40 *gramos; agua de laurel cerezo*, 5 *gramos; jarabe de diacodion*, 20 *gramos*; ***dos yemas de huevo***. *Tómese al acostarse*.

Usagre. Costra láctea. Sarpullido.—Afección caracterizada por pústulas supurantes más ó menos aglomeradas, y cuyo contenido al trasudarse forma anchas costras amarillas que descansan sobre un fondo inflamado y rojo. Enfermedad contagiosa inoculable. *Tratamiento general*: Purgantes, régimen severo, aceite de hígado de bacalao, tónicos amargos; *local*, hacer caer las costras, lavatorios con *coaltar saponiné Le Beuf*. Después vaselina boricada (al 10.°); pomada de óxido de zinc (al 10.° ó al 5.°), de precipitado amarillo (al 50.°), de precipitado y aceite de cade, etc.

Viruela.—Enfermedad aguda, febril, con erupción de pústulas en la piel, esporádica á veces, por lo común epidémica y siempre miasmática y contagiosa. Presenta dos formas: la viruela verdadera, la viruela modificada por la vacuna. *Incubación*: de once á catorce días. La *invasión* se manifiesta por un malestar y una elevación de temperatura de veinticuatro á cuarenta y ocho horas; luego un escalofrío, después una fiebre muy intensa (40,5 á 41°), dolores lumbares, accidentes gástricos; á veces convulsiones, delirio, disnea y producción de manchas rojas difusas. *Erupción*: empieza por manchas rojas que se vuelven salientes (pápulas); después contienen un líquido transparente (vesículas), que más tarde es purulento (pústulas), hacia el séptimo ú octavo día del principio. Empieza por la frente, los ojos, la boca, y luego, sucesivamente, el cuerpo y los miembros. *Supuración*: este período falta en la viruela modificada por la vacuna. *Desecación*: se forman

costras amarillentas, grises, que se desprenden del vigésimoquinto al vigésimooctavo día (período muy peligroso para el contagio); se observan, principalmente en esta época, erupciones y abscesos cutáneos. *Tratamiento*: Vacunación y revacunación cada ocho ó diez años y al principio de las epidemias. Opio, éter, bebidas calientes, acetato de amoniaco, digital, etc., según las indicaciones.

Dr. Balaguer, Preciados, 25. *Instituto de vacunación de ternera*, todos los días de 2 á 5.

Vómitos.—Acción de arrojar violentamente por la boca lo contenido en el estómago. Pueden tener por causa el estómago (indigestión), la inyección en las venas de una sustancia vomitiva (emético). Se observa también en la tisis, la coqueluche y la anestesia producida por el cloroformo. *Tratamiento*: Hielo, agua de Seltz, tintura de iodo. *Vino de Chassaing*. Inhalación de oxígeno y tratamiento de la causa.

Vómitos incoercibles.—Formados de moco viscoso, de bilis, de sangre ó de materias alimenticias, se reproducen más ó menos frecuentemente: mas cuando son continuos y no dejan digerir los alimentos, producen el enflaquecimiento y la debilitación. *Tratamiento*: Tintura de iodo, 2 á 6 gotas en agua azucarada; duchas de éter pulverizado á la región del estómago, una cucharada grande de *Pelagina* (véase pág. 162).

CUIDADOS Y REMEDIOS DOMÉSTICOS

Alimentación de los niños.—Se emplea algunas veces el *agua de cebada* para cortar la leche que se da á los niños. Emplear los granos enteros, ó molidos en un molino de café; dar al niño mezclado con leche, añadiendo un poco de azúcar. Lo mismo para el agua de avena. Se recomienda también para la alimentación de los niños *Osteíne Mouriès*.

Cutis (Cuidados del).—Un cutis rugoso, poco cuidado, ó el peculiar de los artríticos ó de las personas que padecen del estómago y de los riñones, puede y debe combatirse. La *Crema Simón* devolverá al cutis su estado normal, y un tratamiento apropiado curará la causa de la enfermedad. La *Leche antefélica de Candès* (inventada en 1849) es de absoluta eficacia contra los paños del rostro, pecas y arrugas de la cara, fortalece y blanquea el cutis. Puede emplearse pura ó mezclada con agua.

Laxantes.—Medicamentos que sueltan el vientre, sin tener la acción irritante de los purgantes. *La Margarita en Loeches*, á pequeñas dosis, los *gránulos de Alsine Houdé*, el maná, son los mejores laxantes.

Primeras curas.—A veces tiene uno necesidad de intervenir en casos de *heridas* por instrumentos cortantes, punzantes y contundentes, en casos de *fracturas, torceduras ó quemaduras* de distintos grados. En toda llaga ó herida hay que evitar la introducción de gérmenes á menudo traídos por las manos de la persona que hace la cura. Por consiguiente, primera regla: Antes de hacer la menor cura, *lavarse las manos* y limpiarse las uñas con jabón antiséptico y

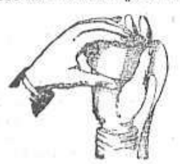


Fig. 598.—Manera de enrollar una venda.

con el cepillo. Después aplicar un tópico que no contenga microbios. El más sencillo, el que está al alcance de todos, es el *agua hervida*. Habrá, pues, que limpiar la herida para quitar las impurezas con agua hervida y un trozo de lienzo *que haya hervido* en el agua. Luego hay que aplicar una ancha compresa hervida, que se renovará á menudo hasta la llegada del cirujano, dejando al herido en el reposo más completo posible, local y general. Se puede añadir al agua hervida diversas sustancias, llamadas *antisépticas*, y que tienen la propiedad de matar los gérmenes ó algunos de ellos. El ácido fénico (2 ½ por 100), el *coaltar saponiné Le Beuf*, la creolina, el lisol ó simplemente el alcohol. También se pueden usar, si se tienen, cabezales de *algodón hidrófilo* aséptico para el lavatorio.

Purgantes.—Los medicamentos dotados de la propiedad de provocar evacuaciones estercoráceas se llaman purgantes. Se emplean como desobstruentes del intestino, como revulsivos para producir un flujo seroso capaz de desviar una afección lejana. Todos los purgantes excitan más ó menos la mucosa gastrointestinal, teniendo una acción especial sobre las diversas partes del intestino. Los principales son el sulfato de magnesia, el ruibarbo, la magnesia calcinada, el aceite de ricino, *La Margarita en Loeches* (véanse los anuncios, págs. 10 y 11). Lo más eficaz es preparar por sí mismo una limonada purgante con los *polvos Rogé*, aprobados por la Academia de Medicina de París.

Revulsivos.—Muy empleados y muy útiles, desde las mantas de algodón hasta los vejigatorios. Las *mantas de algodón* consisten en forrar con algodón las piernas de un niño pequeño y cubrirlo con tafetán engomado. Se pueden echar polvos de mostaza al algodón. También se pueden mojar *vendas de franela* en vinagre caliente y aplicarlas hasta las rodillas. Los sinapismos son casi siempre empleados con preferencia bajo la forma de *Sinapismos Rigollot*, que se pueden utilizar de manera expedita. Se les moja en agua tibia y se les aplica en el sitio que se desea. En cuanto la piel se pone roja se les hace resbalar á un lado. En la medicina infantil se usan muy á menudo las cataplasmas de harina de linaza sinapizadas. También se pueden preparar sinapismos con harina de mostaza negra (125 gramos próximamente) desleída en agua tibia (30 á 40 grados), hacer una pasta espesa y aplicarla sobre la piel.

DERECHO USUAL

GUÍA DEL CONTRIBUYENTE

Contribuciones indirectas.

Renta de aduanas (de importación, de exportación, de carga y descarga, de viajeros, de cuarentena y lazareto, de multas, etc.).
Derechos obvencionales de los Consulados.
Impuesto de consumos.
Impuesto especial de consumo de aguardientes, alcoholes y licores.
Impuesto sobre el azúcar de producción extranjera, ultramarina y colonial.
Impuesto de consumo sobre artículos coloniales.
Impuesto sobre las tarifas de viajeros y de mercancías.
Impuesto sobre carruajes de lujo.
Timbre del Estado (sellos de correo y telégrafos y demás efectos timbrados).

Monopolios y servicios explotados por la Administración.

Tabacos.
Cerillas fosfóricas.
Loterías.
Casa de moneda.
Giro mutuo del Tesoro.
Productos de telégrafos y teléfonos.

Derechos del Estado.

20 por 100 de propios.
10 por 100 de aprovechamientos forestales.
Y otros que pagan las empresas de ferrocarriles, las Diputaciones, Institutos, etc., para ciertos gastos.

Recursos del Tesoro.

Redención del servicio militar.
Redención del servicio de marina.
Custodia de depósitos.
Publicaciones oficiales y otros.

Continuamos este año el trabajo emprendido el año pasado, y damos una idea de las principales cargas que sirven para que el Tesoro público llene sus necesidades.

No nos es posible, por falta de espacio, tratar de cada una de ellas con la extensión que merecen y fuera de desear; pero, dada la índole de esta obra, creemos prestar un señalado servicio al público en general poniendo ante su vista las principales bases en que se apoya, dejando al que quiera hacer un estudio más profundo de ellas que acuda á los libros especiales que de esta materia tratan. Muchos impuestos son nuevos ó transitorios, otros existen desde hace muchos años. Puede que se establezcan algunos hasta el día desconocidos según las necesidades obliguen á ello; pero los principales, como ya hemos dicho aquí, vienen señalados, y con ello damos por terminado nuestro trabajo, con la esperanza de que no há de dejar de producir algún resultado.

Renta de aduanas.

Las aduanas son unas oficinas establecidas por el Gobierno de la nación en las costas y fronteras, para recaudar los derechos arancelarios y los demás que se hallan á su cargo y fiscalizar la entrada y salida de las mercancías en los dominios españoles. Las aduanas son marítimas ó terrestres. Desde el 1.° de febrero de 1892 rige el actual Arancel general de Aduanas para la Península é Islas Baleares. La primera tarifa de este Arancel constituye el régimen aplicable mientras no se hagan convenios especiales. Se aplica la segunda á los países que conceden á España la suya mínima, si el Gobierno juzga que contiene reciprocidad bastante para esta concesión.

Artículos libres de derechos.—1.°, árboles, sarmientos, plantas y el musgo natural ó fresco; 2.°, minerales de oro y de plata; 3.°, muestras de fieltro, papel pintado y tejidos con ciertas condiciones; 4.°, muestras de pasamanería en trozos pequeños, sin valor comercial y de ninguna aplicación; 5.°, oro, plata y platino en alhajas y vajilla inutilizadas, barras, planchas, monedas, pedazos, polvos y tejos, y 6.°, oro, plata y platino en objetos elaborados y contrastados en España.

Artículos libres de derechos en las condiciones que se indican.—1.°, prendas de vestir, objetos de aseo y comodidad, ropa de cama y mesa, libros, herramientas é instrumentos portátiles, vestidos de teatro, alhajas y vajilla, que con señales marcadas de haberse usado conduzcan los viajeros en sus equipajes en cantidad proporcionada á su clase, profesión y circunstancias, ó aun cuando no lo traigan consigo, siempre que se justifique que se destinan al uso particular; 2.°, coral cogido por españoles y conducido directamente en buque nacional, y 3.°, obras de arte ejecutadas por españoles en el extranjero; todo debidamente justificado, y no hablando de algunos otros artículos importados para Corporaciones oficiales. También pueden entrar sin pagar derechos, y previa justificación, los muebles usados de los que vengan á establecerse á España después de haber residido en el extranjero más de dos años. Para ello deben acudir los interesados á la Dirección general solicitando la franquicia, designando la aduana á que se haya dirigido el envío y acompañando una relación autorizada, por duplicado, extendida en el papel del timbre correspondiente y redactada en español, detallando los efectos cuya libertad de derechos se solicita. Deben acompañar á la instancia un certificado del cónsul de España en el punto ó puntos en donde hayan permanecido los interesados, que justifique su residencia en ellos más de dos años, y la fecha de la salida del último punto con destino á España. De igual franquicia disfrutan los mobiliarios pertenecientes á los españoles que vengan de las Islas Canarias y puertos francos de la costa de Africa. Las franquicias de que queda hecho mérito sólo se conceden cuando los interesados la solicitan antes de expirar los tres meses de su regreso, y debe hacerse uso de ellas dentro del plazo de dos meses. No disfrutan de

exención los carruajes, caballerías, cristalería, loza, porcelana y pianos, que deben adeudar los correspondientes derechos de Arancel. La misma franquicia, y con idénticas condiciones que para los españoles, se conceden á los súbditos extranjeros que vengan á domiciliarse en España, con la diferencia de que se les exige fianza bastante á responder de los derechos correspondientes á los efectos que traen, y estén en relación con su calidad, para el caso de no permanecer en el país más de dos años, en lugar de la certificación que se exige á los españoles de haber residido igual periodo de tiempo en el extranjero.

Artículos prohibidos á la importación.—1.°, armas de guerra sin permiso del Gobierno; 2.°, reproducciones de las cartas hidrográficas publicadas por el Depósito de Marina; 3.°, cerbatanas y bastones escopetas de viento; 4.°, libros é impresiones en castellano en los casos que prescribe la ley de propiedad intelectual; 5.°, misales, etcétera, de la Iglesia católica sin permiso del Ministerio de Gracia y Justicia; 6.°, ochavos morunos; 7.°, pinturas y cualesquiera otros objetos que ofendan á la moral; 8.°, preparaciones farmacéuticas ó remedios secretos de composición desconocida ó cuya fórmula no haya sido publicada; 9.°, rosarios, etc., que se introducen de los Santos Lugares por el comercio ó por los particulares, y 10.°, tabaco y semilla de tabaco.

Adeudo de mercancías no tarifadas expresamente.—1.°, los hilados que están compuestos de dos ó más materias textiles, se deben aforar por la partida correspondiente á la materia que devengue mayores derechos; 2.°, se considera como urdimbre de un tejido el conjunto de hilos que están en el sentido de la longitud del mismo, ya formen el fondo, ya se hayan adicionado con el fin de formar dibujos en la cara ó de darle más grueso, aunque estos hilos estén cortados ó presenten soluciones de continuidad; se entiende por trama el conjunto de hilos que están en el sentido del ancho de la tela; 3.°, el adeudo de los artículos compuestos de dos ó más materias se subordina á las siguientes reglas: *a*) En los casos no previstos en el Arancel, y cuando el valor del objeto esté determinado por la materia exterior, se verifica el aforo por la partida correspondiente á dicha materia. *b*) Los objetos que por sus condiciones y aplicación se compongan de dos materias diferentes, como, por ejemplo, una herramienta, adeudarán por la materia que domine en el peso. *c*) Si la mezcla de diferentes materias se ha hecho con el fin de eludir los derechos de una partida cualquiera, como, por ejemplo, la mezcla de harina y salvado, de tierras y un producto químico soluble, se exigen los derechos correspondientes al artículo que los tiene más elevados.

Envases y empaques.—Se entiende por envase exterior el que está á la vista cerrado el bulto; todos los demás contenidos en éste son envases interiores. Pagan por peso bruto cuando vengan contenidos en un solo envase la cal, yeso, tierras para construcción, alquitranes, breas, aceites y grasas, drogas simples, pinturas, productos químicos, féculas, cera, esperma, algodón en rama, cáñamo, lino en rama, cerdas, lanas, estambre, seda sin torcer, pieles de abrigo, abonos, despojos de animales, básculas y maquinarias, carnes, pescados, etc.

Taras.—Del peso bruto de las mercancías se descuenta por tara un tanto por ciento, según las mercancías que no especificamos, pero que podrán hallar nuestros lectores en el **Anuario del Comercio** de los Sres. Bailly-Bailliere é Hijos. Tampoco reproducimos aquí el Arancel por ser muy extenso y de uso poco frecuente, pero en el citado **Anuario** encontrarán cuantos detalles necesiten.

Derechos obvencionales de los Consulados.

En el extranjero, todas las naciones tienen establecido Consulados para los asuntos comerciales, y además, estos funcionarios desempeñan ciertas misiones encomendadas en la península á los empleados encargados del registro civil ó de los documentos notariales.

Se han promulgado unos aranceles consulares en 14 de julio de 1890, que todavía rigen, y estos están en todos los Consulados para que el público pueda consultarlos. El cónsul y vicecónsul cobran un tanto por ciento, y lo demás ingresa en las arcas del Tesoro.

Impuesto especial sobre el alcohol.

Con la denominación de *Impuesto especial sobre alcoholes y bebidas espirituosas* fué establecido un impuesto por la ley de 26 de junio de 1888 sobre los alcoholes y líquidos espirituosos importados del extranjero y Ultramar, y sobre los elaborados en la Península ó islas adyacentes. La ley de presupuestos de 30 de junio de 1892 dispuso que el Gobierno crease un *impuesto especial sobre el alcohol*, que es distinto en sus bases esenciales del anterior. Tampoco esta reforma del impuesto subsiste hoy, pues la ley de presupuestos de 5 de agosto de 1893 le ha dado nueva organización y forma. Este impuesto grava en primer término los alcoholes, aguardientes, licores y demás bebidas espirituosas que se importen del extranjero y de nuestras provincias de Ultramar con 37,50 pesetas por hectolitro de líquido, cualquiera que sea su graduación, y se paga en las aduanas á su introducción. También para los vinos y demás bebidas espirituosas de iguales procedencias que midan más de 15° centesimales cubiertos, á razón de 0,375 pesetas por cada grado que exceda de dicho tipo en hectolitro de líquido. Asimismo están sujetos al impuesto los alcoholes y aguardientes que se obtengan en la Península, islas Baleares y Canarias por destilación de los productos y residuos de la uva; pero no se paga directamente por los mismos alcoholes y aguardientes, sino por la fabricación por medio de patentes de elaboración, que consisten en una cantidad anual fija y graduada, según la calidad y capacidad de los aparatos empleados en la destilación, con arreglo á la tarifa que contiene el artículo 2.° del reglamento. También es de advertir que el impuesto sobre el alcohol es independiente del que grava el consumo.

Impuesto sobre el azúcar.

Se rige hoy este impuesto por el artículo 9.° de la ley de presupuestos de 30 de junio de 1892, que sustituyó los existentes con los nombres de transitorio y municipal con un derecho interior sobre los azúcares, al que se dió el carácter de impuesto equivalente al de consumos. El pago de este impuesto para los azúcares extranjeros se verifica en las aduanas y para los azúcares nacionales por

medio de conciertos con los fabricantes, en la forma que establecen dicho artículo y el 71 de la ley de presupuestos de 5 de agosto de 1893, que dice así: Los conciertos con los fabricantes de glucosa, para pago del impuesto equivalente al de consumos sobre el azúcar á que se refiere el artículo 9.º de ley de 30 de junio de 1892, se harán tomando por base el rendimiento de la primera materia que se emplee para la producción. Este rendimiento se fijará en una proporción equivalente á la que existe entre el 5 por 100 que aquella ley atribuye á la caña y la remolacha y el que ordinariamente dan en azúcar estas primeras materias. La producción de glucosa se calculará por cómputo de elaboración según los aparatos. La Administración podrá en cualquier tiempo rescindir los contratos y obtener la indemnización de perjuicios que haya sufrido, si se demuestra que después de celebrad s aquéllos tuvieron aumento los medios ó elementos de producción. Dice el artículo 9.º de la ley de presupuestos de 30 de junio de 1892: Se establece un derecho interior sobre los azúcares en la forma siguiente: azúcar y glucosa extranjeros, 100 kilogramos, 50 pesetas; azúcar producto de nuestras provincias y posesiones de Ultramar, 100 kilogramos, 33.50 pesetas; azúcar de producción peninsular, 100 kilogramos, 20 pesetas, etc., etc.

Impuesto sobre las tarifas de viajeros y de mercancías.

El artículo 5.º de la ley de presupuestos de 25 de junio de 1864 creó un impuesto consistente en un 10 por 100 del precio de los billetes ó asientos de los viajeros por ferrocarriles, que fué cedido á las compañías en 1866 para pago de intereses y amortización de los valores creados por las mismas.

Fué abolido el referido impuesto, que quedó de este modo convertido en un simple aumento de los precios de los billetes; recargo cuya supresión decretó la ley del 30 de julio de 1883. El impuesto continúa subsistente como antes de la ley de 30 de julio de 1883, pues el 10 por 100 que ésta ha suprimido, y con el que realmente estaban recargados los billetes, no era ya parte del impuesto, sino verdadero aumento del precio que cobraban para sí las empresas. Ahora lo que importa es la supresión del impuesto del 10 por 100 creado por la ley de 26 de diciembre de 1872, aumentado en un 50 por 100 por la de 26 de junio de 1874, y la supresión también del impuesto llamado de registro.

Impuesto de consumos.

Antiguamente había las rentas llamadas provinciales, compuestas de las alcábalas y de los impuestos de cientos y millones, á las cuales sustituyó, en 1845, un derecho general sobre el consumo de determinadas especies. Muy mal recibido fué este impuesto, que no recaía sobre ninguna apariencia de riqueza, obligando á la vez al pobre y al rico. En 1854 se suprimió; pero á los dos años, en 1856, quedó restablecido. Hasta el año 1868 estuvo vigente, y, por último, la ley de 23 de febrero de 1870 sobre ingresos y gastos municipales, y la de Ayuntamientos de 20 de agosto, facultaron á los pueblos para establecer el impuesto de consumos siempre que no pudieran cubrir por otros medios los gastos á que tenían que subvenir. La ley vigente para el impuesto de consumos es la de presupuestos de 26 de junio de 1874, modificada por las de 31 de diciembre de 1881, 16 de junio de 1885, 7 de julio de 1888, 21 de junio de 1889 y 30 de junio de 1895. La Hacienda utiliza como medios para exigir este impuesto el encabezamiento por el cupo total con los Ayuntamientos de las capitales de provincia, poblaciones de más de 30.000 habitantes y puertos de Cartagena, Gijón y Vigo; el encabezamiento obligatorio en las demás poblaciones; la administración directa por medio del establecimiento de fielatos para el adeudo de las especies que se introduzcan en las poblaciones que no aceptan el encabezamiento por los cupos que les corresponden; el arriendo á venta libre por la totalidad de los derechos que se calcule devenguen todas las especies respecto á las poblaciones antes referidas; el encabezamiento gremial. Para los efectos del impuesto de consumos, las demarcaciones jurisdiccionales de todos los municipios de España se consideran divididas en tres zonas, á saber: casco, radio y extrarradio. Los adeudos se hacen en los fielatos, que están abiertos á la salida del sol y cerrados á la puesta del mismo. La recaudación de los derechos y recargos se verifica por el peso ó medida de las especies; pero cuando la clase de éstas no se preste á ello se realiza por aforo, rebajándose siempre el destaro. Las especies que atraviesan de tránsito por el casco no adeudan derecho alguno, pero son vigiladas desde el punto de entrada al de salida, y siempre que se estime conveniente hasta el límite del radio. Las especies que se consumen, almacenan y venden en los extrarradios de las poblaciones no están sujetas á fiscalización administrativa procediendo el adeudo de los derechos que correspondan á las que se consumen por medio de encabezamientos y conciertos obligatorios sobre la base del tipo medio de gravamen individual que corresponde á cada habitante. En todas las poblaciones se concede á los cosecheros que lo soliciten por escrito el depósito doméstico de las especies gravadas que recolecten dentro ó fuera del término municipal, siempre que aquéllas excedan de 400 kilogramos ó litros por cada especie; pero á los labradores de Madrid sólo puede concedérseles en las casas de labor situadas en el término municipal y fuera del casco por los frutos ó especies de cosecha propia. No incumbe á la Administración de la Hacienda hacer obligatoria la matanza de reses en los mataderos públicos. Los adeudos se verifican siempre por peso. El peso se realiza al fiel al extraer las carnes del matadero, sea cual sea el tiempo que haya transcurrido desde la matanza. Los puestos públicos de venta de líquidos la verifican con entera libertad en las poblaciones donde haya fielatos exteriores ó de entrada. Es indispensable licencia administrativa escrita para vender líquidos en cualquier sitio comprendido en el radio. La Administración concede permiso para sacar especies de las poblaciones con destino á la venta en las ferias y mercados que se celebren dentro del término municipal. En el fielato de salida se pesan con exactitud las que se extraen y las que después vuelven, á fin de abonar en cuenta la diferencia si las especies proceden de depósito.

Es pública la acción para denunciar las defraudaciones que se cometen en este impuesto. Los denunciantes tienen derecho á la tercera parte de las multas, una vez que de las responsabilidades impuestas se ha hecho efectivo el derecho del Tesoro y recargo municipal, según tarifa.

Tarifa 1.ª—Consumos.

ESPECIES			UNIDAD	CLASES DE POBLACIÓN 1.ª Hasta 5.000 hab. — Ptas. Cts.	2.ª De 5.001 á 12.000. — Ptas. Cts.	3.ª De 12.001 á 20.000. — Ptas. Cts.	4.ª De 20.001 á 40.000. — Ptas. Cts.	5.ª De 40.001 á 100.000. — Ptas. Cts.	6.ª De 100.001 en adelante. — Ptas. Cts.
Carnes.	Vacunas, lanares ó cabrías	Carnes muertas en fresco	Kilogr.	0,05	0,07	0,09	0,10	0,11	0,12
		En cecina ó saladas...	Id.	0,08	0,09	0,10	0,11	0,12	0,15
	De cerda	Carnes muertas en fresco	Id.	0,08	0,09	0,10	0,11	0,12	0,15
		Saladas....	Id.	0,11	0,15	0,15	0,16	0,18	0,20
Líquidos	Aceites de todas clases.		100 lit. [1]	0,08	0,09	0,10	0,11	0,12	0,15
	Vinos de todas clases.		Id.	2,50	5	6,25	8,75	10	12,50
	Vinagre.........		Id.	1	1,25	1,40	1,75	2	2,10
	Cerveza, sidra y chacolí		Id.	0,90	0,95	1	1,10	1,15	1,25
Granos.	Arroz, garbanzos y sus harinas........		100 kil.	1,12	1,12	1,12	1,15	1,20	1,25
	Trigo y sus harinas..		Id.	1	1	1	1,05	1,10	1,15
	Cebada, centeno, maíz, mijo, panizo y sus harinas........		Id.	0,30	0,30	0,30	0,40	0,45	0,50
	Los demas granos y legumbres secas y sus harinas........		Id.	0,20	0,20	0,20	0,22	0,25	0,25
Pescados de río y mar, sus escabeches y conservas.......			Kilogr.	0,02	0,02	0,04	0,05	0,06	0,08
Jabón duro y blando.......			Id.	0,07	0,07	0,07	0,09	0,09	0,11
Carbón vegetal..........			100 kil.	0,20	0,20	0,25	0,30	0,30	0,30
Carbón de cok..........			Id.	0,05	0,08	0,10	0,15	0,15	0,15
Conservas de frutas........			Kilogr.	0,05	0,05	0,08	0,10	0,12	0,12
Conservas de hortalizas y verduras...............			Id.	0,04	0,04	0,06	0,08	0,10	0,10
Sal común..............			Id.	0,09	0,09	0,09	0,09	0,09	0,09

Tarifa 2.ª—Consumos.

ESPECIES	UNIDAD	1.ª	2.ª	3.ª	4.ª	5.ª	6.ª
Palominos, pichones, codornices y otras aves similares en tamaño.	Una.	0,05	0,04	0,04	0,04	0,04	0,05
Pavos...............	Id.	0,25	0,30	0,40	0,40	0,50	0,50
Capones..............	Id.	0,12	0,15	0,20	0,20	0,25	0,25
Faisanes..............	Id.	0,30	0,40	0,46	0,50	0,55	0,60
Anades, perdices, gallinas, gansos, patos, gallos, pollos y demás aves caseras y silvestres, liebres y conejos........	Id.	0,08	0,08	0,10	0,10	0,10	0,15
Aves trufadas...........	Id.	0,30	0,40	0,46	0,50	0,55	0,60
Conservas de las anteriores especies...............	Kilogr.	0,12	0,15	0,20	0,20	0,25	0,25
Nieve, hielo natural y artificial.	100 kil.	0,84	1,08	2,16	3,24	4,32	5,40
Cera en rama ó manufacturada.	Id.	16,80	17,30	17,90	18,40	19	19,50
Estearina, parafina y esperma de ballena en rama ó manufacturada...............	Id.	14,50	15,10	15,70	16,20	16,80	17,30
Huevos...............	El 100.	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20
Quesos...............	100 kil.	3,26	4,36	4,36	4,40	5,50	6,70
Leche................	Id.	2	2,20	2,30	2,40	2,50	3,20
Manteca extraída de leche....	Id.	3	4	4,10	4,15	4,50	5
Paja de cereales, garrofas, hierbas ó plantas para los ganados.	Id.	0,05	0,08	0,10	0,15	0,15	0,20
Leña................	Id.	0,15	0,18	0,20	0,25	0,25	0,30

1 La unidad para el aceite es hoy el kilogramo, según se declaró por R. D. de 6 de noviembre de 1888.

Ignorancia no quita pecado.

Impuesto sobre artículos coloniales.

El artículo 11 de la misma ley de presupuestos de 1892 establece que el derecho transitorio y el recargo municipal sobre algunas mercancías, establecidos por anteriores leyes, se refundan en un solo impuesto equivalente al de consumos, cobrable en las aduanas con arreglo á la siguiente tarifa.

	100 Kilog. — Pesetas.
Bacalao	6
Cacao de todas clases en grano	45
Idem molido, el en pasta y la manteca de cacao	65
Café en grano, producto y procedencia directa de nuestras provincias y posesiones de Ultramar	60
Café en grano, no comprendido en la partida anterior	80
Idem molido, la raíz de achicoria tostada y sin tostar	140
Canela de Ceylán y sus semejantes	160
Idem de las demás clases	100
Clavo en especia	70
Nuez moscada sin cáscara	40
Idem dicha con cáscara	40
Pimienta	120
Vainilla	20
Chocolate	70

Impuesto sobre carruajes de lujo.

Creado por la ley de presupuestos del 67, fué abolido después y está hoy vigente. Deben pagar por cada carruaje 80 pesetas, y por cada caballería destinada al recreo y comodidad de sus dueños 30 pesetas en poblaciones de 100.000 habitantes ó más, para poblaciones de 20.001 á 99.999 por cada carruaje 40 pesetas y por cada caballería 15.

En las demás poblaciones, por cada carruaje 20 pesetas y por cada caballería 7,50.

Sello y timbre del Estado.

Es una de las rentas con que el Gobierno cuenta para cubrir el presupuesto de los gastos públicos. El papel sellado se conoce en España desde 1636, en que Felipe IV lo creó. La ley de 1892 es hoy la vigente en esta materia, y dice así: El timbre del Estado se empleará para gravar los documentos públicos y privados, por virtud de los cuales se transmiten bienes de cualquiera clase ó se constituyen, reconocen, modifican ó extinguen derechos reales sobre bienes inmuebles ó en que se contraen obligaciones, siqüiera no impliquen transmisión de bienes. Igualmente para que tributen los documentos que sin representar obligación ni transmisión se refieren á los demás actos que están taxativamente enumerados por la ley. Para realizar el precio de los servicios públicos que, monopolizados por el Estado, tienen determinado por sus leyes especiales ó por la del timbre este medio de hacerse efectivo, para el percibo de determinados impuestos que tienen prescrita esta forma de pago y para realizar toda clase de responsabilidades pecuniarias por cualquiera jurisdicción y motivo impuestas.

El papel de las trece primeras clases de la tarifa general que se inutilice al escribir se canjea en las expendedurías, previo abono de 10 céntimos de peseta por cada pliego, aunque se haya escrito por sus cuatro caras, con tal que no tenga señales de haber sido cosido, tenga rúbrica, firma ó indicio alguno de haber surtido efecto; lo mismo sucede en cuanto á letras de cambio, pagarés, pólizas de todas clases y demás documentos timbrados. El timbre que á fin de año resulte sobrante en poder de particulares ó corporaciones será canjeado en las expendedurías por otro de la misma clase durante el mes de enero siguiente. Los que deseen tener sus documentos en pergamino, vitela ó papel de calidad superior al que expende la Hacienda, pueden acudir á la Administración de Impuestos y Propiedades de la provincia de Madrid para el estampado del timbre, previo pago de su importe.

Especies de efectos timbrados; sus clases y precios.

PAPEL TIMBRADO COMÚN Y JUDICIAL, QUE SE DIFERENCIA SÓLO EN UN TIMBRE EN SECO QUE DICE: «ADMINISTRACIÓN DE JUSTICIA»

	Ptas.
1.ª clase	100,00
2.ª	75,00
3.ª	50,00
4.ª	25,00
5.ª	15,00
6.ª	10,00
7.ª	7,00
8.ª	5,00
9.ª	4,00
10.ª	3,00
11.ª	2,00
12.ª	1,00
13.ª	0,75
14.ª, que es el papel de oficio para tribunales	0,10

PAGARÉS DE COMERCIO, LETRAS DE CAMBIO, LIBRANZAS Á LA ORDEN, ETC.

	Ptas.
1.ª clase	75,00
2.ª	50,00
3.ª	45,00
4.ª	40,00
5.ª	35,00
6.ª	30,00
7.ª	25,00
8.ª	20,00
9.ª	18,00
10.ª	15,00
11.ª	12,00
12.ª	10,00
13.ª	9,00
14.ª	7,00
15.ª	6,00

	Ptas.
16.ª clase	4,00
17.ª	3,00
18.ª	1,50
19.ª	1,00
20.ª	0,75
21.ª	0,25
22.ª	0,10

PÓLIZAS DE BOLSA PARA OPERACIONES AL CONTADO

	Ptas.
1.ª clase	60,00
2.ª	30,00
3.ª	15,00
4.ª	9,00
5.ª	7,00
6.ª	5,00
7.ª	3,00
8.ª	1,50
9.ª	0,75
10.ª	0,30
11.ª	0,10

PÓLIZAS PARA PRÉSTAMOS SOBRE EFECTOS PÚBLICOS

	Ptas.
1.ª clase	60,00
2.ª	30,00
3.ª	15,00
4.ª	9,00
5.ª	7,00
6.ª	5,00
7.ª	3,00
8.ª	1,50
9.ª	0,75
10.ª	0,30
11.ª	0,10

PAPEL DE PAGOS AL ESTADO

	Ptas.
1.ª clase	100,00
2.ª	75,00
3.ª	50,00
4.ª	25,00
5.ª	15,00
6.ª	10,00
7.ª	5,00
8.ª	2,00
9.ª	1,00
10.ª	0,50
11.ª	0,25

TIMBRES MÓVILES

	Ptas.
1.ª clase	100,00
2.ª	75,00
3.ª	50,00
4.ª	25,00
5.ª	15,00
6.ª	10,00
7.ª	7,00
8.ª	5,00
9.ª	4,00
10.ª	3,00
11.ª	2,00
12.ª	1,00
13.ª	0,75

Timbres especiales móviles: de 10, de 25 y de 50 céntimos de peseta.

CONTRATOS DE INQUILINATO

	Ptas.
1.ª clase	100,00
2.ª	75,00
3.ª	50,00
4.ª	40,00
5.ª	35,00
6.ª	30,00
7.ª	25,00
8.ª	20,00
9.ª	15,00
10.ª	10,00
11.ª	5,00
12.ª	3,00
13.ª	2,00
14.ª	1,50
15.ª	1,00
16.ª	0,75
17.ª	0,50
18.ª	0,25
19.ª	0,10

PAGARÉS DE BIENES DESAMORTIZADOS

	Ptas.
Para ventas	2
Para censos	2

LICENCIAS DE USO DE ARMAS, CAZA Y PESCA

	Ptas.
De caza	30
De uso de armas	15
De pesca	10

De los documentos públicos.—Se emplea el timbre proporcional á la cuantía del asunto en el pliego primero de las copias que se expiden de los protocolos de escrituras públicas que tienen por principal objeto cantidad ó cosa valuable con arreglo á la escala gradual siguiente:

CUANTÍA DEL DOCUMENTO		CLASE	PRECIO — Ptas.
Hasta	500 pesetas	13.ª	0,75
Desde	500,01 á 1.000	12.ª	1,00
—	1.000,01 á 1.500	11.ª	2,00
—	1.500,01 á 2.000	10.ª	3,00
—	2.000,01 á 2.500	9.ª	4,00
—	2.500,01 á 3.000	8.ª	5,00
—	3.000,01 á 3.500	7.ª	7,00
—	3.500,01 á 4.000	6.ª	10,00
—	4.000,01 á 6.000	5.ª	15,00
—	6.000,01 á 8.000	4.ª	25,00
—	8.000,01 á 15.000	3.ª	50,00
—	15.000,01 á 25.000	2.ª	75,00
—	25.000,01 á 60.000	1.ª	100,00

Siendo superior á 60.000 pesetas, se aumentarán 10 céntimos por cada 100 pesetas ó fracción de ellas, pero no devengarán estos derechos las copias de las escrituras relativas á emisión de ac-

ciones y obligaciones otorgadas por Bancos y Sociedades.

Pólizas de Bolsa.—Para las operaciones al contado y para los préstamos rige la escala siguiente:

CANTIDAD	CLASE	PRECIO — Ptas.
Hasta 12.500 pesetas.	11.ª	0,10
Desde 12.500,01 á 25.000. .	10.ª	0,30
— 25.000,01 á 50.000. .	9.ª	0,75
— 50.000,01 á 100.000. .	8.ª	1,50
— 100.000,01 á 200.000. .	7.ª	3,00
— 200.000,01 á 300.000. .	6.ª	5,00
— 300.000,01 á 400.000. .	5.ª	7,00
— 400.000,01 á 500.000. .	4.ª	9,00
Desde 500.000,01 á 1.000.000.	3.ª	15,00
— 1.000.000,01 á 2.000.000.	2.ª	30,00
— 2.000.000,01 en adelante.	1.ª	60,00

Las pólizas de contratación de efectos á plazo, cualquiera que sea la denominación que los usos de la Bolsa les atribuya, se extienden en el timbre de tipo fijo de 5 pesetas. Los *vendís* expedidos en las operaciones de Bolsa que se llevan á efecto así al contado como á plazo, á tenor de lo prescrito en el art. 74 del Código mercantil, sin la intervención de agente ó corredor, deben extenderse en timbre fijo de 20 pesetas, cualquiera que sea la cuantía de los valores transmitidos.

Monopolios y servicios explotados por la Administración.

Como fuente de ingreso para el Tesoro está el monopolio del tabaco, que tiene hoy día arrendado el Estado.

Tabacos.—En España se estableció su estanco como recurso temporal por las Cortes en 1636; se perpetuó en 1650 en Castilla y León; en 1707 se extendió á Cataluña, Canarias, Aragón y Mallorca, y en 1709 á Navarra. En estos primeros años del monopolio del tabaco, como recurso fiscal, se adoptó el sistema del arriendo, conservado hasta 1730, en que la Administración se encargó de explotar directamente el monopolio. El precio del tabaco, que en un principio había sido de tres reales libra, fué subiendo extraordinariamente, y á fines del siglo pasado, por Real decreto de 10 de diciembre de 1794, se aumentó hasta 40 reales el del tabaco rapé, y el de las otras clases hasta 48, con objeto de engrosar las rentas del Erario, y especialmente el de aquellas sobre las cuales se había impuesto como especial hipoteca.

En las épocas constitucionales de 1810 y 1820 se inició la idea del desestanco, que después se intentó realizar varias veces. En 1866, considerando difícil el Gobierno aspirar al desestanco absoluto, estableció, por Real decreto de 26 de junio, la libertad de introducción y venta de los tabacos elaborados procedentes de Cuba y Puerto Rico, con sujeción á las formalidades establecidas en el mismo y las exigidas por las Ordenanzas de Aduanas; sistema, según dice el Sr. Martínez Alcubilla, mixto entre el estanco y la venta libre, que trajo consigo el establecimiento de multitud de expendedurías particulares, y con éstas un sinnúmero de dificultades para evitar el contrabando, que sin duda tomó gran incremento.

Más ó menos restringido, este sistema mixto continuó así desde el decreto de 26 de junio de 1866 hasta el de 26 de igual mes de 1874, que lo derogó de una manera definitiva, monopolizando de nuevo el Gobierno toda la venta de tabaco y señalando un término para que las expendedurías particulares fuesen cerradas, como lo fueron en 1875, después de repetidas prórrogas.

Por la ley de 22 de abril de 1887 se autorizó el arrendamiento de este servicio y se dictaron bases para realizarlo, y por Real decreto de 10 de junio se adjudicó al Banco de España en público concurso la fabricación y venta del tabaco en la Península, islas Baleares, Ceuta y demás posesiones del Norte de África, habiendo de subsistir durante doce años esta forma del monopolio bajo las bases siguientes: Se entiende dividido el plazo total del contrato en cuatro períodos iguales de tres años cada uno. Durante el primer período debe abonar el contratista 90 millones de pesetas anuales; durante el segundo, el término medio del producto líquido obtenido en los años segundo y tercero, y durante el tercero y cuarto período, el término medio del producto líquido obtenido en el período inmediato anterior. Además de la cantidad que represente en cada año el tipo fijo garantizado, el contratista abonará el 50 por 100 del exceso del producto líquido total obtenido en el mismo año sobre aquella cantidad. En 11 de junio de 1889 se creó un cuerpo especial de resguardo, dictándose el reglamento correspondiente.

En Cuba, por Real decreto de 23 de junio de 1817, se abolieron los privilegios de la factoría de la Habana y se declaró libre la elaboración, venta y extracción del tabaco. Hoy se halla establecido un impuesto especial sobre el tabaco por la ley de presupuestos de 30 de junio de 1892. En Canarias, por Real decreto de 11 de julio de 1852, se suprimieron las rentas de aduanas y tabacos. En Filipinas también se declaró, por Real decreto de 23 de junio de 1881, la libertad del cultivo, manufactura, venta y consumo interior del tabaco.

Nadie, pues, puede vender tabaco ni introducirlo en la península. Lo mismo sucede respecto á las cerillas fosfóricas, que son explotadas actualmente por un sindicato de fabricantes que pagan un tanto al Estado por este servicio. Otro de los ingresos importantes que tiene el Tesoro proviene de la renta de loterías. Cada diez días hay un sorteo, y siendo el Estado banquero, la mayor parte del dinero que recoge con este motivo entra en sus arcas, además de cobrar el 1 por 100 como pagos hechos por el Estado. El Giro mutuo lo tiene arrendado, pero cobra una cantidad por este servicio.

También obtiene beneficios con el servicio de Telégrafos y Teléfonos. El primero lo administra por sí y se paga por medio de sellos. El segundo, que está en manos de empresas particulares, tiene que pagar al Tesoro cierta cantidad por él.

Derechos del Estado y recursos del Tesoro.

Esta es otra fuente de ingresos. Consiste en el 20 por 100 de propios y en el 10 por 100 de aprovechamientos forestales. Además las redenciones del servicio militar y de marina, de que ya hemos tratado en años anteriores, al ocuparnos del servicio militar, y que por lo tanto no repetimos aquí. Tiene también una Caja de Depósitos, donde cobra un tanto por esta operación. Y por último, las publicaciones oficiales, como son la *Gaceta de Madrid*, que después de pagados los gastos, si hay fondos sobrantes, van á aumentar los recursos de sus arcas.

LA POLICÍA Y LOS MALHECHORES

(IDENTIFICACIÓN DE LOS CRIMINALES)

La necesidad de encontrar un procedimiento seguro para descubrir á aquellos delincuentes que tratan de burlar la ley, ocultando su nombre para librarse de la natural agravación de la pena en todo caso de reincidencia, cuando no es para evitar que al ser reconocidos se abran nuevamente sumarios de tiempos atrás archivados, por haber estado ocultos hasta entonces, se ha llenado del modo más completo y satisfactorio por medio de los *Señalamientos antropométricos*, propuestos y desarrollados á la perfección por Mr. Alfonso Bertillón.

Con este sistema se ha vencido el gravísimo inconveniente que ofrecían los retratos fotográficos, con los cuales es casi imposible dividirlos y clasificarlos de manera que la identificación sea fácil.

Método antropométrico.

El *método antropométrico* de Mr. Alfonso Bertillón, fundado sobre los *caracteres físicos del individuo*, viene siendo aplicado en Francia y en otros varios países desde hace bastantes años.



Fig. 599. Mensuración de la talla.

Todo individuo conducido al Depósito (cárcel de Prevención de París) es llevado al servicio de mensuraciones instalado en el piso más alto de dicho establecimiento, y una vez allí se descalza y quita las prendas de vestir, para en seguida someterle al *señalamiento*, después de haberle inscrito en un registro con su nombre verdadero ó falso.

Las diversas medidas que á cada detenido se le toman son las siguientes: 1.º, la talla; 2.º, la braza; 3.º, la altura del busto; 4.º, longitud de la cabeza; 5.º, el ancho de la misma; 6.º, diámetro bizigomático; 7.º, largo de la oreja derecha; 8.º, ancho de la misma; 9.º, largo del pie izquierdo; 10.º, largo del dedo medio izquierdo; 11.º, del auricular izquierdo, y 12.º, del codo izquierdo.

Para medir la *talla* se coloca el individuo de pie, con los talones juntos y el dorso aplicado al muro contra una regla graduada por milímetros, á lo largo de la cual se desliza una escuadra hasta tocar en lo alto del cráneo.

La *braza* se mide haciendo extender los brazos en cruz, con el dorso aplicado al muro y ante un plano dividido por líneas verticales á distancia de un centímetro.

La *altura del busto* se toma estando el sujeto sentado.



Fig. 600. Mensuración de la braza.

El *largo de la cabeza* se mide con un compás de espesor, apoyando una de sus ramas en la raíz de la nariz.

El *ancho de la cabeza* se toma con el mismo compás, buscando siempre aquella parte que dé el máximum de abertura.

Estas dos medidas deben ser siempre comprobadas, para lo cual se fijan las ramas del compás por medio del tornillo de que está provisto, y se vuelve de nuevo á aplicar, para ver si sus puntas tocan en los extremos más salientes de ambas dimensiones ó diámetros.

La *oreja* se mide con un compás de corredera.

Para medir el *pie izquierdo*, todo el peso debe gravitar sobre el mismo, para que alcance su longitud máxima.

Los *dedos medios* y *auricular*, así como el *codo*, se miden con el mismo compás.

Todas estas medidas, tomadas con la mayor precisión posible, se inscriben en la ficha, y como quiera que se refieren á partes óseas fijas é invariables después de los veinte ó veintidós años, y nunca semejantes entre dos individuos, pueden comprobarse siempre que haya necesidad.

Señalamiento descriptivo.

El *señalamiento antropométrico* debe ser seguido del *descriptivo*, el cual tiene por objeto consignar las singularidades características de la fisonomía, entre las cuales figuran las que á continuación se expresan:

Fig. 601. Mensuración del busto.

1.º El *color del iris izquierdo*, según la intensidad creciente de la pigmentación amarillo-anaranjada del ojo humano, según la clasificación del señor Bertillón.

2.º Los caracteres dominantes de la *frente* y la *nariz*.

3.º Los caracteres y detalles de la *oreja derecha*, describiendo con cuidado el borde externo, el lóbulo, el antitrago y el pliegue interior, á mas de su forma general y separación.

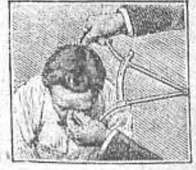


Fig. 602. Mensuración de la cabeza.

4.º El *color de la barba* y de los *cabellos*, así como la *coloración sanguínea* y la *pigmentaria* de la cara.

Andar con la cara descubierta.

5.º La descripción de las *marcas, señales* y *cicatrices*, localizándolas anatómicamente é indicando á la vez su forma y dimensiones.

6.º Con tinta grasa se saca *la forma de los dedos* de los sujetos mensurados; los dibujos irregulares formados por la cara palmar de los dedos, por las líneas que se advierten, varían al infinito; diferentes para cada individuo, son inmutables para cada uno.

7.º Los *estigmatas profesionales*, constituídos por los *callos*, las *bolsas serosas* y las deformaciones causadas por los distintos oficios.

En resumen, la ficha debe contener todo lo que constituye la individualidad física de un sujeto, todo cuanto en él es inmutable y le diferencia de cualquier otra persona por parecida que sea.

Clasificación de las fichas.

La colección de fichas de un servicio antropométrico necesita ser dividida en pequeños grupos, que se distribuyen en otros tantos cajones de dimensiones adecuadas, colocados en una estantería.

Fig. 603.
Mensuración del ancho de la cabeza.

Para ello se forman primeramente tres grandes grupos con arreglo al largo de la cabeza, constituyendo: 1.º, el de cabezas pequeñas; 2.º, el de cabezas medianas, y 3.º, el de cabezas grandes. Cada uno de estos tres grupos es á su vez dividido en otros tres con arreglo al ancho de la cabeza, y siguiendo el mismo criterio de pequeñas, medianas y grandes. Estos nueve grupos son á su vez divididos, cada uno, en otros tres con arreglo á la *longitud* del dedo medio, y siempre sobre la base de pequeño, mediano y grande; y finalmente, los veintisiete grupos obtenidos son *á su vez divididos con* arreglo á la longitud del pie, y después por la del codo, hasta conseguir grupos ó subdivisiones de corto número de fichas.



Fig. 604.
Mensuración de la oreja

Esta clasificación (aparentemente tan complicada) es sumamente sencilla, y gracias á ella es por todo extremo fácil averiguar en el momento si el sujeto que se mide es realmente la persona cuyo nombre dé ú otro que antes hubiera ya sido detenido por distinta causa y trate de despistar á la justicia, buscando en el cajón correspondiente á sus medidas la ficha ó fichas que con ella pudiera tener semejanza.

Los resultados.

Los empleados del *Servicio de identificación* necesitan pocos minutos para encontrar la ficha deseada, transmitiendo en el acto al juez de instrucción, y sin dar cuenta al detenido, un oficio, participando el hecho con todos los antecedentes conocidos.

Fig. 605.
Mensuración del pie.

El servicio de identificación antropométrica de París ha descubierto, desde 1883 á 1893, 4.564 *reincidentes, que sin* este procedimiento se hubieran librado de graves penas con unos cuantos días de prisión.

Al servicio de París se remiten todos los días las fichas de todas las prisiones de Francia, que son después clasificadas para facilitar la identificación en cualquier momento.

En la prisión celular de Madrid ha sido organizado el servicio de identificación antropométrica, sobre las mismas bases que el de París, por el doctor D. Enrique Simancas, y viene funcionando regularmente y con grandes resultados desde que empezó el presente año judicial, ó sea desde el 15 de septiembre de 1895, en que se abrieron los tribunales.

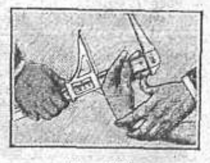


Fig. 606.
Mensuración del dedo medio.

Está instalado en un amplio local, suficiente para todas las necesidades del servicio y desempeñado por cinco empleados del Cuerpo de Penales, instruídos por el jefe y organizador del departamento Sr. Simancas. Desde aquella fecha han sido sometidos al *señalamiento unos 4.000 individuos, y han sido descubiertos* más de 150 que usaban nombres falsos, y que eran otros tantos reincidentes que trataban *de ocultarse*.



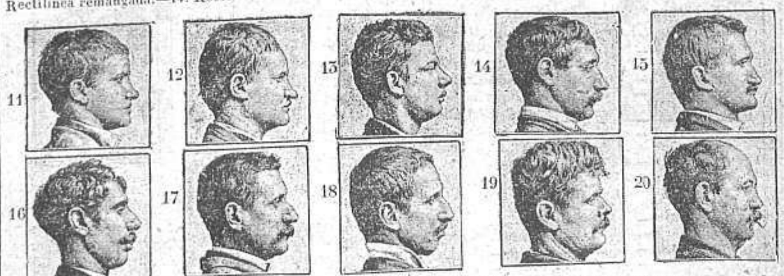
Fig. 607.—Mensuración del codo.

Tan brillante éxito hace esperar que muy pronto se dará un carácter oficial y obligatorio al nuevo y científico procedimiento de identificación, generalizándolo á todas las prisiones de España para el servicio de los Tribunales de Justicia y de la policía judicial.

La Frente.—1. Huída, inclinada hacia atrás.—2. Inclinada hacia dentro. 3. Vertical.—4. De altura mínima. —5. De altura media.—6. De altura máxima.—7. De anchura mínima.—8. De anchura media.—9. De anchura



máxima.—La Nariz.—10. Cóncava remangada de perfil.—11. Cóncava horizontal.—12. Cóncava deprimida.—13. Rectilínea remangada.—14. Rectilínea horizontal.—15. Rectilínea deprimida.—16. Convexa remangada.—17. Convexa horizontal.—18. Convexa deprimida.—19. Formas excepcionales: Convexa remangada de altura muy pequeña.—20. Cóncava ligeramente y poco saliente.—21. Tabique interior descubierto.—22. Bilobular.—La Barba.—





23. Huída.—24. Saliente.—25. Aplanada.—26. Tupé.—27. Corta.—28. Larga.—29. Con hoyuelo.—30. Con hoyuelo prolongado.—31. Bilobular.—La Cabeza.—32. La de un negro con prognatismo medio.—33. La del tipo europeo prognático.—34. Prognática nasal.—35. Prognática acentuada con prominencia de la barba.—36. Ortognata.—37. De perfil frontonasal rectilínea.—38. Cabeza como con gorra de pelo.—39. En carena.—40. En mochilla.



Figs. 608 á 647.

En la cara se le conoce.

Nacimiento de los animales domésticos.—**Defectos** redhibitorios ó anulatorios de venta.—**La volatería** y su cría (grabado).—**Ferias.**

NACIMIENTO DE LOS ANIMALES DOMÉSTICOS

Ejemplo: *¿Cuándo parirá mi yegua?* Fué cogida el 18 de marzo de 1897. Se toma esta fecha en la columna del siguiente calendario, entre los días 17 y 22, y mirando á la columna de la Yegua, se hallan los 19 y 24 de febrero de 1898. Luego mi yegua parirá entre los dos últimos días. Y lo propio en todos los casos á que el calendario se aplica.

CALENDARIO	YEGUA 340 días.	VACA 285 días.	OVEJA Ó CABRA 154 días.	CERDA 120 días.	CALENDARIO	YEGUA 340 días.	VACA 285 días.	OVEJA Ó CABRA 154 días.	CERDA 120 días.
1 En. 97.	6 Dic. 97.	12 Oct. 97.	3 Jun. 97.	30 Ab. 97.	5 Jul. 97.	9 Jun. 98.	15 Ab. 98	5 Dic. 97.	1 Nov. 97
6 —	11 —	17 —	8 —	5 May. 97	10 —	14 —	20 —	10 —	6 —
11 —	16 —	22 —	13 —	10 —	15 —	19 —	25 —	15 —	11 —
16 —	21 —	27 —	18 —	15 —	20 —	24 —	30 —	20 —	16 —
21 —	26 —	1 Nov. 97	23 —	20 —	25 —	29 —	5 May. 98	25 —	21 —
26 —	31 —	6 —	28 —	25 —	30 —	4 Jul. 98.	10 —	30 —	26 —
31 —	5 En. 98.	11 —	3 Jul. 97.	30 —	4 Agosto.	9 —	15 —	4 En. 98.	1 Dic. 97.
5 Febrer.	10 —	16 —	8 —	4 Jun. 97.	9 —	14 —	20 —	9 —	6 —
10 —	15 —	21 —	13 —	9 —	14 —	19 —	25 —	14 —	11 —
15 —	20 —	26 —	18 —	14 —	19 —	24 —	30 —	19 —	16 —
20 —	25 —	1 Dic. 97.	23 —	19 —	24 —	29 —	4 Jun. 98.	24 —	21 —
25 —	30 —	6 —	28 —	24 —	29 —	3 Ag. 98.	9 —	29 —	26 —
2 Marzo.	4 Feb. 98	11 —	2 Ag. 97.	29 —	3 Sept.	8 —	14 —	3 Feb. 98.	31 —
7 —	9 —	16 —	7 —	4 Jul. 97.	8 —	13 —	19 —	8 —	5 En. 98.
12 —	14 —	21 —	12 —	9 —	13 —	18 —	24 —	13 —	10 —
17 —	19 —	26 —	17 —	14 —	18 —	23 —	29 —	18 —	15 —
22 —	24 —	31 —	22 —	19 —	23 —	28 —	4 Jul. 98.	23 —	20 —
27 —	1 Mar. 98	5 En. 98.	27 —	24 —	28 —	2 Sep. 98.	9 —	28 —	25 —
1 Abril.	6 —	10 —	1 Sep. 97.	29 —	3 Octub.	7 —	14 —	5 Mar. 98	30 —
6 —	11 —	15 —	6 —	3 Ag. 97.	8 —	12 —	19 —	10 —	4 Feb. 98.
11 —	16 —	20 —	11 —	8 —	13 —	17 —	24 —	15 —	9 —
16 —	21 —	25 —	16 —	13 —	18 —	22 —	29 —	20 —	14 —
21 —	26 —	30 —	21 —	18 —	23 —	27 —	3 Ag. 98.	25 —	19 —
26 —	31 —	4 Feb. 98	26 —	23 —	28 —	2 Oct. 98.	8 —	30 —	24 —
1 Mayo.	5 Ab. 98.	9 —	1 Oct. 97.	28 —	2 Nov.	7 —	13 —	4 Ab. 98.	1 Mar. 98
6 —	10 —	14 —	6 —	2 Sep. 97.	7 —	12 —	18 —	9 —	6 —
11 —	15 —	19 —	11 —	7 —	12 —	17 —	23 —	14 —	11 —
16 —	20 —	24 —	16 —	12 —	17 —	22 —	28 —	19 —	16 —
21 —	25 —	1 Mar. 98	21 —	17 —	22 —	27 —	2 Sep. 98.	24 —	21 —
26 —	30 —	6 —	26 —	22 —	27 —	1 Nov. 98.	7 —	29 —	26 —
31 —	5 May. 98	11 —	31 —	27 —	2 Dic.	6 —	12 —	4 May. 98	31 —
5 Junio.	10 —	16 —	5 Nov. 97	2 Oct. 97.	7 —	11 —	17 —	9 —	5 Ab. 98.
10 —	15 —	21 —	10 —	7 —	12 —	16 —	22 —	14 —	10 —
15 —	20 —	26 —	15 —	12 —	17 —	21 —	27 —	19 —	15 —
20 —	25 —	31 —	20 —	17 —	22 —	26 —	2 Oct. 98.	24 —	20 —
25 —	30 —	5 Ab. 98.	25 —	22 —	27 —	1 Dic. 98.	7 —	29 —	25 —
30 —	4 Jun. 98.	10 —	30 —	27 —	31 —	6 —	12 —	2 Jun. 98.	30 —

La *preñez* de la *burra* dura 380 días; la de la *perra*, de 63 á 65; la de la *gata*, de 56 á 60. La *incubación de los huevos de gallina*, 21; de *pava*, de 26 á 29; de *gansa*, de 28 á 35; de *ánade*, de 28 á 32; de *paloma*, de 18 á 19. *Duración aproximada de la lactancia:* de 7 á 8 semanas para el *cerdo*, 8 para la *cabra*, 8 á 12 para el *ternero*, 15 á 18 para el *buche* y 16 á 18 para el *cordero*.

DEFECTOS REDHIBITORIOS

QUE HACEN NULO EL TRATO DE VENTA DE LOS ANIMALES

En todas las naciones civilizadas y bien regidas, y sin perjuicio de las costumbres particulares de cada una, y aun de cada comarca, los defectos ó vicios redhibitorios de *caballos, mulas y asnos*, son: la *inmovilidad* ó catalepsia, el *tiro, cojeras, muermo, lamparones, silbido, gota serena, mal de ojos periódico, huérfago, mala dentadura, enfermedades crónicas del pecho*, epilepsia ó *convulsiones, rabia, carbunclo* y el ser *indómitos*. Esta última condición, así como el tiro, las cojeras, el muermo, los lamparones, los males de pecho, la epilepsia, la rabia y el carbunclo, son también defectos redhibitorios para los bueyes y vacas, igualmente que las *muertes* cuyas causas sean vicios de este género. En el **ganado vacuno** es también defecto de esta clase la *orina con sangre ó hematuria*, el *sapo, sapera ó panadizo*, y en las vacas el *dar poca ó ninguna leche*, y lo propio en las burras que se compran en concepto de burras de leche. En el **ganado lanar** son vicios redhibitorios propios, la *entequez ó comalia* y la *morriña ó* viruela, además de compartir con los ganados antes citados el *panadizo*, la *hidrofobia* y el *carbunclo ó ántrax*. El **ganado de cerda** participa también, con el lanar, del vicio de la *viruela*, y con todos de la *hidrofobia* y el *carbunclo*; pero sufre el defecto especial redhibitorio llamado *cerda* (que es una variedad de carbunclo ó pústula maligna), y de la *lepra ó lacería*.

Cuando el ganado se vende á prueba, el plazo es de nueve días. Todas las querellas referentes á estos defectos se presentan al Juez municipal.

El artículo 1496 del Código civil español concede cuarenta días de plazo al comprador para reclamar por esta causa la nulidad de la compra, á contar desde el día de la entrega del animal y salvo que la costumbre de la localidad sea otra. El artículo 1497 establece la responsabilidad del vendedor siempre que el animal muera dentro de los tres días de vendido, por enfermedad anterior al de la venta, según juicio facultativo. Por el artículo 1498 el comprador será responsable del deterioro que el animal haya podido sufrir por su negligencia desde el momento en que le fué entregado hasta el en que lo devuelve.

Por un clavo se pierde una herradura.

LAS AVES DE CORRAL Y SU CRÍA

Entre los productos de una granja hay que contar el muy considerable de las aves de corral.

En los Estados Unidos se producen anualmente ochocientos millones de gallinas, que valen *tres mil millones de pesetas.*

En Francia apenas si llega á cien millones.

En España se calcula que pasa de esta cifra, aunque no mucho.

Para que la volatería sea productiva, se necesitan muchos cuidados y una gran experiencia. Con ellos, es capaz de rendir un 50 por 100 (véase el párrafo *Gallinero*).

Castas de gallinas.

No pretendemos dar aquí completa lista de estas castas; por lo cual, nos reduciremos á clasificarlas en cinco grupos principales:

Razas mediterráneas.

Española.—Hermosísima raza para los aficionados, buena ponedora (como que da unos 160 huevos de á 75 gramos al año), pero es menos buena criadora. La variedad *andaluza* es soberbia; se desarrolla pronto, es buena ponedora, pues llega á 166 huevos de 70 a 75 gramos al año, pero es mala criadora. Los polluelos son de color apizarrado, con vientre muy claro. La variedad *gallega* es buena ponedora y no mala criadora, pero los huevos son pequeños. La *mallorquina* es menos apuesta que las anteriores, aunque no cede en cualidades á las mejores, siendo una de las que más abundan en Inglaterra.

De Leghorn.—Originaria de Italia; pone al año 190 huevos de 60 á 67 gramos, pero casi nunca cría. Los pollitos son fáciles de cuidar y son de pluma parda, negruzca y á veces color *habana* claro, ó sea color castaño bajo.

Razas del centro de Europa.

Francesa común.—Pluma de todos colores, poca corpulencia, buena ponedora, pero de huevos pequeños. El gallo tiene buen trapío.

Houdan.—Una de las más estimadas. Pollitos negros y blancos, de rápido crecer. Su carne es fina y se ceba con facilidad. La gallina es buena y precoz ponedora (de 120 á 130 huevos anuales, de 60 á 65 gramos). A los seis meses pesa unos 2 kilos, pero casi no empolla.

Crévecœur ó traspasacorazones. — Originaria de Normandía. Desarrollo rápido y cebamiento fácil. Pollos de moño blanco y negro, cuerpo negro y vientre amarillo. Carne muy fina; peso de 3 kilos á los seis meses. Excelente raza para dar producto, pero muy sensible á los rigores y cambios de temperatura. Pone al año unos 120 huevos de 78 gramos. Es malísima criadora.

La Flecha.—Plumaje negro del todo y pollos negros con la tripa blanca. Desarrollo lento, cebamiento facilísimo y carne muy fina. Las pollas, cebadas antes de hacerse gallinas, se venden bajo el nombre francés *poulardes*, ó el impropio de *capones* de *Bayona*, ó simplemente *francesas*. Se debe preferir la estancia en terreno seco y clima templado. Jamás empollan estas gallinas; ponen al año 140 huevos de 68 á 70 gramos.

Mans.—Variedad de la raza anterior, pero más rústica de temperamento y más rápido desarrollo; pollitos negros con vientre agrisado. Carne fina y fácil cebamiento. La gallina empolla pocas veces; pone unos 110 huevos anuales de á 64 gramos próximamente.

Barbezieux.—Raza magnífica, que pide terreno seco y clima templado. El desarrollo es lento y la carne de primera calidad. Unos 150 huevos de 70 gramos. El plumaje negro, con reflejos metálicos verdes. Pollos negros, con el vientre amarillento.

Patas cortas.—Raza campesina; desarrollo rápido; buena ponedora y criadora; unos 140 huevos anuales.

Bresse ó vega.—Dos variedades, que son: la *negra*, que es la mejor, muy campesina, de rápido crecer y fácil cebar; carne exquisita; buena criadora y excelente ponedora, 160 huevos de á 80 gramos; pollos negros, con la tripa amarillenta. La casta *gris* es también muy apreciada, pero pone menos; los huevos son más chicos y jamás los empolla. El plumaje es gris rayado, con collarín blanco, y los poyuelos son grises, pardos y negros.

Gournay.—Ave hermosísima, de crecimiento bastante breve. Excelente ponedora (140 huevos de á 79 gramos), pero rara vez saca los pollos, que son negros y blancos.

Caux.—Casta normanda, muy rústica, buena ponedora, plumaje negro, pollos negros con manchas blancas.

Cuco de Rennes.—Apreciadísima en la Bretaña francesa. Campesina, de regular desarrollo, carne fina, buena ponedora y mala llueca.

Pavilly ó Caumont.—Tiene casi todas las ventajas de la Crèvecœur, pero es más basta. Pone bien y empolla mal.

Gascona.—Raza muy rústica; pone bien y cría medianamente.

Ardennes.—Raza pequeña, rústica hasta casi el salvajismo. Excelente ponedora.

Razas del Norte de Europa.

Dorking.—Muy buena, de breve desarrollo; se ceba bien y es de carne exquisita. A los seis meses pesa unos 2 kilos y medio. Las principales variedades son: la *blanca, plateada, dorada* y *cuco*, siendo las mejores la dorada y la plateada. Todas son buenas ponedoras y criadoras; pero los huevos, que llegan á 130, no exceden de 55 gramos.

Campina.—Excelente, muy de campo, de lento desarrollo; pone de 130 á 180 huevos de á 50 gramos, es mala criadora. Hay dos variedades: la *plateada* y la *dorada*, que sólo se diferencian en el color del fondo del plumaje.

Padua.—Moñuda, soberbio plumaje, formas elegantes, especial para los gallineros de recreo.

Holandesa moñuda.—Muy estimada en Holanda, bastante campesina, de buen rendimiento, buena ponedora, pero que casi nunca empolla.

Cuco de Escocia.—Muy en boga en Inglaterra, pero inferior con mucho á la dorking.

Breda.—Apreciadísima en Holanda por sus grandes cualidades. Se cría y ceba con facilidad; su carne es rica. Tiene cuatro variedades: *negra, blanca, gris apizarrada* y *cuco* ó *gallina de Gueldre*, que es la más recomendable.

Gallos ingleses de pelea.—Es la verdadera raza nacional de Inglaterra. Aves poco comunes, cuidadosamente elegidas; hay cierto número de variedades, de las que la llamada *alas de pato* es la más notable.

Gallos de pelea de Brujas.—Es la más fuerte de las castas de combate. Sus gallinas son buenas ponedoras y malas criadoras.

Elberfeld.—Muy estimada en Alemania, rústica, de rápido desarrollo; se ceba bien, es buena ponedora y bastante buena criadora.

Ramelsloher.—Hace recordar las cualidades de la anterior, pero es de plumaje menos bonito.

Cosaca.—Se conoce con el nombre de *gallina de cabeza de buho*. Es buena ponedora.

Plymouth-Roch.—Muy campestre, plumaje de fondo gris de acero, listada y sombreada de negro con regularidad. Desarrollo breve y carne delicada. Buena ponedora y excelente llueca.

Razas asiáticas y oceánicas.

Nanking ó Cochinchina.—Introducida de China en Inglaterra por el año 1843, y poco después en España. Es muy campesina y de lento desarrollo; mucha corpulencia, carne mediana y bastante buena ponedora, excelente criadora y huevos con cáscara color café con leche, como en todas las razas de origen análogo.

Brahma-Poutra.—Superior en tamaño á la anterior, huevos proporcionadamente grandes, desarrollo lento, carne basta. Buenas ponedoras y criadoras.

Cada gallo canta en su gallinero.

LANGSHAN.—Muy rústica, desarrollo veloz y carne fina. Buena ponedora *en invierno*; de 120 á 130 huevos de á 60 gramos; buenas criadoras y buenas llluecas. Pollitos negros, con la pechuga y tripa blanco-amarillentas.

MALAYA.—Originaria de la India. Buena ponedora y criadora.

SONNERAT.—Raza merguada del Sur de la India, fácil de aclimatar.

Son también de notar entre las razas asiáticas las de Lafayette (isla de Ceylán), la de *Bankiva*, madre de todas las existentes, y la de *Java*, que es del todo salvaje.

Razas de adorno.

Las más buscadas son: la *Fénix*, *Yokohama*, *Sumatra*, *Sultana*, *Rizada*, *Wallikiki*, *Negra*, *Sedosa*, *Barbuda de Anvers*, *Bantam*, *Pekín*, *Nagasaki*, *Cáucaso*, *Enana de Escocia*, *Enana de pelea* y algunas otras.

La cría de las aves de corral.

Comprende dos períodos: 1.º, el de *incubación de los huevos*; 2.º, el de la *cría de los polluelos*.

La incubación es *natural ó artificial*; realizándose ésta á favor de las *incubadoras*, completadas por *hidromadres*. La eclosión de los huevos tiene lugar, en todo caso, á los veintiún días y por excepción á los veinte.

Se conoce la bondad de una gallina llueca cuando, acoplada sobre los huevos que no acaba de poner, cloquea y encrespa las plumas al acercarse alguien, pero no se levanta y huye. Las gallinas chillonas y revoltosas deben ser apartadas. También hay que decir que una mala llueca puede luego ser buena criadora y viceversa.

Las gallinas llluecas deben atenderse y alimentarse bien.

Alimentación de los pollos.—Se les dará de comer cuatro veces al día: al salir el sol y á las diez de la mañana, un rato después de mediodía y al ir á ponerse el sol; pero en las veinticuatro horas siguientes á su salida del cascarón, no se les dará nada. En los quince primeros días se les echará miga de pan seco muy fina, mezclada con verdura picada y huevos duros, igualmente picados; pero Mr. Lemoine dice, con razón, que se puede alternar esta pasta con grano de mijo y pasta de harina de cebada y de aechaduras de trigo ó de trigo sarraceno. Estas empastaduras se sustituyen pronto por el arroz cocido y el mijo, pero nunca por el solo arroz, porque la falta de su cascarilla le priva de ciertos principios alimenticios importantes, cuya ausencia, sostenida por algunos días, puede bastar para producir grave endeblez, y hasta la muerte, á los pollitos así insuficientemente alimentados. También se dan, en lugar del mijo y el arroz cocido, las aechaduras de trigo ó el trigo mismo, el centeno, el maíz quebrantado ó la cebada ó avena. El agua de los bebederos se renovará con frecuencia.

Cuando los pollos están endebles, se les dan fortificantes, empezando por el agua de hierro, el pan mojado en vino, el agua azafranada y sobre todo el trigo. Hay quien les da corazón de vaca cocido y picado y hasta el agua de quina, por más que esta última es muy dudoso que la beban voluntariamente los animalitos.

Alimento de las aves adultas.—Varía según que se destinan para ser cebadas ó para criar. Cuando se trata de esto último, la alimentación será más bien cálida que harinosa, al contrario que para lo primero.

El mejor grano para las aves de corral es el trigo, aechaduras, trigo alforfón y avena. Cuando las gallinas están poniendo, se les dan hojas de acedera, con lo cual gana en solidez la cáscara del huevo. Las verduras y hojas para ensalada son muy frescas en el verano. En invierno se usan las patatas cocidas y amasadas con harina de maíz, cebada, aechaduras de trigo ó de arroz. El cebamiento exige alimento abundante, y aparte de los procedimientos industriales, con aparatos cebadores especiales, lo mejor es meter el ave en una caja estrecha ó jaula, donde se la eche alimento en abundancia. No se deberá cebar ni á los pollitos ni á los individuos que pequen de viejos. Los *capones* se prestan singularmente al cebamiento.

La edad de las aves de corral.

Por lo común, es lisa en los pollos y aves jóvenes la piel de las patas, y está provista de escamas menudas y brillantes. En las aves ya viejas es áspero el pellejo y se halla muy desgastada la uña del dedo último. Los pollos tienen bajo las alas un plumón, largo y suave, que no se encuentra ya pasado el primer año, desde cuya edad dejan también de verse las venas serpeando bajo la piel, que se pone seca, mate y algo farinácea.

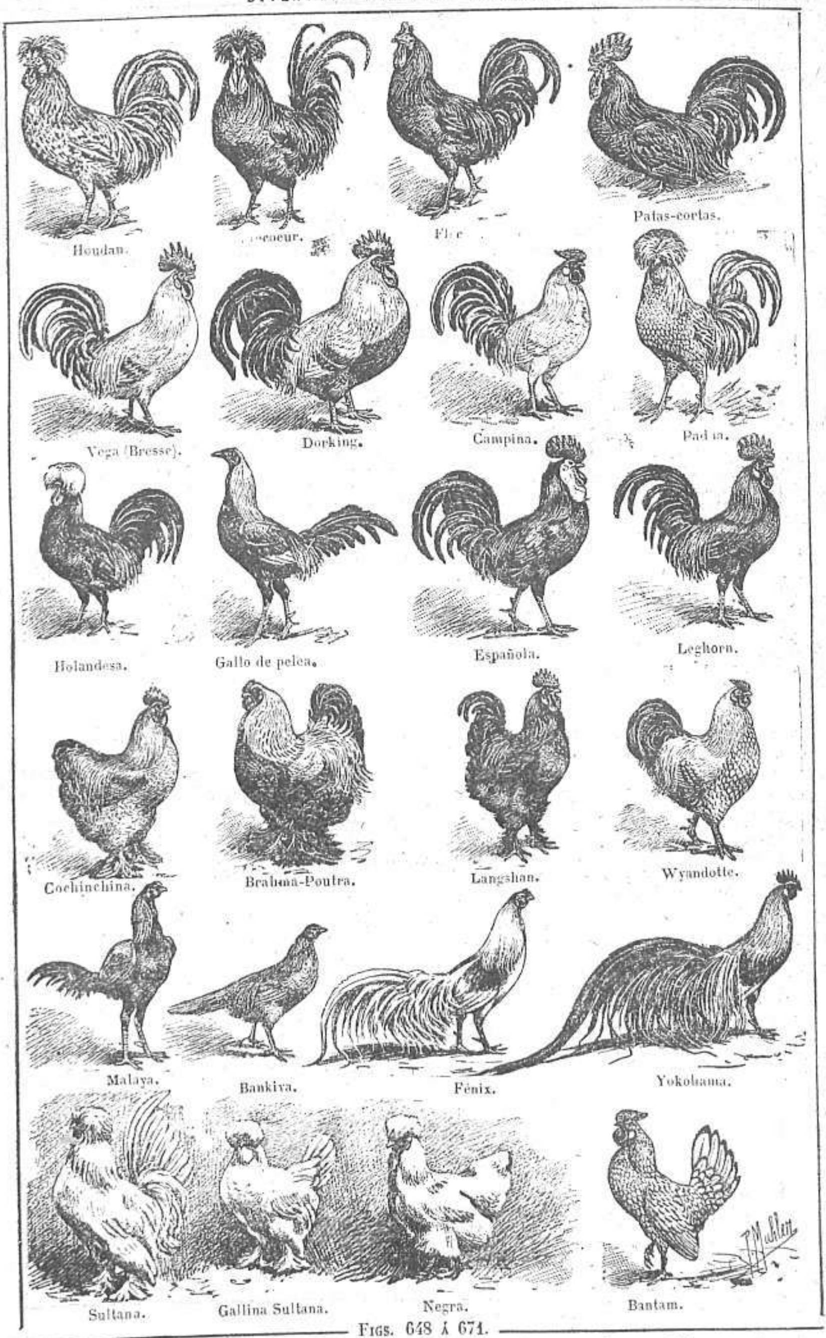
Enfermedades y remedios.

La higiene general es el recurso por excelencia, como siempre, para evitar el desarrollo de las enfermedades de esta clase de animales, las más frecuentes de las cuales son:

Cólera de las gallinas.—La insalubridad de los gallineros, las aguas impuras y los calores excesivos, favorecen el desarrollo de esta enfermedad. Como preservativo de ella, se desleirán 10 gramos de sulfato de hierro (caparrosa *verde*) por cada litro del agua destinada á las gallinas, y además comida fuerte, abundante y sin verduras. Al alimento del mediodía se añadirá un poco de polvo de quina y genciana, á partes iguales, y algo más de jengibre. El gallinero deberá ser desinfectado y abandonado como en el caso de difteria.

Corizas.—El *coriza contagioso* va precedido siempre del *sencillo*. Se los trata á uno y otro con lavatorios repetidos, de los ojos y cavidades nasales, con una disolución acuosa de sulfato de cobre al 4 por 100.

Difteria.—Ocupa el primer lugar en gravedad. Se pondrán las aves enfermas en lugar seco y se les paseará por la garganta un pincel grueso, empapado en tintura de yodo, lavándoles los ojos con disolución acuosa de ácido bórico al 5 por 100. También es bueno el zumo de limón para alternar con la tintura de yodo en los embadurnamientos de la garganta, y mejor el alcohol alcanforado á saturación y al que se añadirá el 5 ó 6 por 100 de *ácido fénico líquido*. Si el animal come, se le dará alimento cálido y hasta infusión de café para beber, alternando con limonada cítrica ó sulfúrica azucaradas. El gallinero se desinfectará con ácido nitroso, ó sean los vapores rojos que se elevan echando ácido nítrico (agua fuerte) sobre al-



FIGS. 648 Á 671.

Dime dónde andan los pollos y te diré dónde está la gallina.

guna pieza de cobre puesta en una cazolilla; cuidando de cerrar la puerta inmediatamente, para que los vapores permanezcan en el local, y trasladando á otros todos los animales sanos.

Diarrea.—Enfermedad frecuente en los pollos, á los que se cuidará de lavar el orificio anal con agua de cal, mejor que pura, y se les dará á beber agua con 10 gramos de sulfato de hierro (caparrosa *verde*, no caparrosa *azul*, que es la venenosa *piedra lipiz*) por litro. Se pondrán los pollos en sitio seco y abrigado, y se les darán huevos duros picados con carne cocida y un poquito del polvo recomendado para el tratamiento del cólera de las gallinas. Los animales adultos sacan ventaja del aceite de ricino como purgante.

Estreñimiento.—Arráncanse las plumas de al rededor del ano, y se unta éste con aceite de olivas ó de almendras. Lavativas emolientes. Bebidas acídulas y amasijos de verduras cocidas. También se da pasta de harina de trigo, miel y 2 gramos de crémor de tártaro soluble (bitartrato potásico), para una vez, como purgante. Se previene este mal dando siempre á los animales alguna verdura y salvado amasado.

Gota y raquitismo.—No hay mejor medida en tales casos, al pensar en dichos enfermos, que deshacerse de ellos.

Helera.—Grano materioso que aparece en la rabadilla de algunas aves y que exige ser abierto á punta de tijera ú otro modo, y aplicar aceite con ceniza sobre la herida.

Indigestión ú obstrucción del buche.—Se da todos los días una cucharada grande de agua salada.

Lombriz roja.—Enfermedad causada por este parásito, que anida en el buche de las aves. Hay que aislar á los animales enfermos y darles á beber una disolución de 2 gramos de salicilato de sosa por litro de agua; desinfectar el gallinero con ácido nitroso, obtenido como se dijo al hablar de la difteria, y someter á los animales enfermos á la inhalación de humo de azufre (ácido sulfuroso) en un recinto cerrado, donde se haya quemado azufre con la anticipación suficiente para que el gas se haya difundido por el aire de la habitación y pueda ésta haberse cargado de él por igual, pero de modo que resulte todavía respirable; asegurándose de ser así, antes de dejar encerrado allí al animal en tratamiento. Se acostumbra también á dar á los enfermos ajos picados, incorporados á las pastas alimenticias, así como hacerles tragar polvo de asafétida y genciana, mezclado á partes iguales, y aceite de ricino.

Moquera.—Enfermedad contagiosa, caracterizada por un flujo de nariz, cuyo tratamiento es el mismo de la oftalmía.

Oftalmía.—Aislamiento de los enfermos, para evitar el contagio. De alimento, amasaduras cálidas casi líquidas, y como medicina, dos ó tres lavatorios diarios á la cabeza y pescuezo con agua de sal, en que se vierta cierta cantidad de espíritu de vino alcanforado y un poquito de álcali volátil (amoníaco líquido).

Pepita.—Es la ulceración de un pequeño cartílago de la punta de la lengua. Es bueno pasear por la llaga un pincel empapado en zumo de limón y tocarla con la piedra lípiz alguna vez. Ayuda á la curación el uso comedido del aceite de ricino, dado como purgante.

Picoteo.—Manía de ciertas aves, que consiste en arrancar las plumas á las otras. Se combate dándolas salvado amasado con sangre de vaca ó carnero cocida y agua ó con sangre líquida, porque se atribuye á una rara debilidad. También se suele añadir á esta pasta algo de flor de azufre; no faltando quien les echa plumas picadas en el alimento, para que las aborrezcan.

Sarna.—Fricciones repetidas con petróleo puro, y mejor con una pomada hecha con 8 partes de manteca, 2 de flor de azufre y 1 de subcarbonato potásico (pomada de Helmerich). El *ácarus* de la sarna muere así inmediatamente y queda curado el animal.

Tos.—Purga con el mismo aceite de ricino y el polvo tónico, recomendado contra la diarrea y el cólera gallináceo.

PRINCIPALES FERIAS

DE ESPAÑA, FRANCIA É INGLATERRA

España.

Enero.—Día 4, Peralta de la Sal; 29, Castellón; 31, Benasque y Benabarre.

Febrero.—Día 1, Barbastro, Híjar y Almagro; 3, Tafalla y Huesca; 8, Mérida; 11, Berlanga; 12, Sariñena; 13, Ponferrada; 24, Tendilla.

Marzo.—Día 1, Tudela; 3, Castellón de la Plana; 7, Caspe y Zamora; 10, Monzón y Tamarite; 18, Sariñena; 21, Verín y Orense; 25, 26 y 27, Los Corrales de Buelna; 25, Almagro y Torquemada; 31, Alcañiz.

Abril.—Día 4, Tuy, Cullera y Medina; 7, Caspe; 18, 19 y 20, Sevilla; 20, Badajoz; 21, Boltaña; 22, Alcoy; 23, Caspe; 30, Egea de los Caballeros.

Mayo.—Día 1, Coria, Miranda de Ebro y Mondoñedo; 3, Caravaca; 6, Santiago; 9, Alcaraz; 10, Pina; 11, Almadén; 12, Almudévar; 13, Plasencia; 20, Sos; 23, Zamora; 25, Córdoba; 28, Vitoria.

Junio.—Día 1, Daroca y Orense; 2, Trujillo; 11, Cáceres; 23, Haro; 24, Segovia, Zafra, León y Soria; 25, Jaca; 29, Calamocha, Avila, Burgos y Pamplona.

Julio.—Día 2, Coruña; 10, Montalbán; 17, 18 y 19, Mairena del Alcor; 20 al 30, Valencia; 22, Tudela; 23, Alcira; 25, Santiago, Vitoria, Segura y Mérida.

Agosto.—Día 2, Cocentaina, Dolores y Estella; 5, Badajoz y Orihuela; primer sábado, domingo y lunes, Montroig; 10, Escorial, Huesca, Alcañiz, Ciudad Real, Plasencia y Ballobar; 14, 15 y 16, Villar del Rey; 18, Almendralejo; 20,

Mogente; 21, Cáceres; 24, Alcalá de Henares, Fraga, Alcántara y Almagro; 25, 26 y 27, Los Corrales de Buelna; 25, Carcelén; 26, Colmenar Viejo; 28, Getafe, Tarazona y Mérida; 29, Lodosa; 31, Torrelaguna é Illescas.

Septiembre.—Día 1, Soria, Logroño, Alagón, Molina de Aragón, Alcaraz, Calasparra, Vitoria y Jerez de los Caballeros; 2, Valderrobles y Aspe; 2, 3 y 4, Palencia; 4, Aranjuez; 7, Don Benito y Albacete; 8, Córdoba, Ocaña, Salamanca, Haro, Lorca, Barbastro, Calatayud, Benasque, Sangüesa y Alsasua; 9, Jadraque, Alcázar de San Juan y Santa Cruz de Mudela; 12, Cariñena; 14, Guadalajara, Segovia, Astudillo, Alpera, Caravaca, Hellín, Albarracín, Orihuela de Aragón, Híjar y Ateca; 15, Atienza; 16, Logroño; 17, Borja; 18, Puente la Reina; 19, Zaragoza y Yecla; 20, Valladolid, Puebla de Montalbán y Pamplona; 21, Mansilla de las Mulas, Jadraque, Talavera de la Reina, Ayerbe, Teruel, Chelva, Carrión, Moratalla, Mula, Llerena, Fregenal y Badajoz; 24, Vigo y Herencia; 25, Albalate del Arzobispo; 26, Cella; 27, 28 y 29, Sevilla; 28, Tarazona; 29, Valladolid, Zafra, Teruel y Calanda; 30, Ochandiano.

Octubre.—Día 1, Mora de Rubielos, Marcilla de Navarra y Salvatierra; 2, Jumilla; 3, Alcora; 4, Sigüenza, Alcalá de la Selva, Oliva, Albaida, Barco de Avila, Alcolea de Cinca y Montalbán; 5, Lugo; 6, Pina de Zaragoza; 12, Benasque; 13, Zaragoza; 15, Alcoy; 18, Torija, Jaca, Mondoñedo y Fregenal; 20, Ateca; 22, Aguilar de Campoo; 24, Elizondo y Carrión de los Condes; 26, Ondara; 28, Castellón de la Plana, Egea de los Caballeros, Tamarite de Litera y Sahagún; 31, Calamocha.

Noviembre.—Día 1, Yecla, León, Fuentesaúco y Onteniente; 2, Caspe y Peralta de la Sal; 8, Urroz; 10, Estella, Arándiga, Lascuarre, Puebla de Castro y Murviedro; 14, Plasencia, Milmarcos y Orihuela; 16, Naval; 18, Biescas; 19, Montalbán; 20, Elche; 25, Castrojeriz y Ariza; 30, Moyuela, Gordejuela, Medellín, Plasencia, Turégano, Baeza y Huesca.

Diciembre.—Día 2, Santiago; 5, Trujillo; 8, Elda y Segorbe; 9, Oropesa; 18, Coruña; 20, Alcañiz y Barbastro; 25 y demás días de Pascua, Valencia; 27, Camarinas.

La feria de abril, en Sevilla, es en todos sentidos un espectáculo sin igual. Desde el punto de vista de la concurrencia de toda clase de ganados, suelen contarse de 70 á 80.000 cabezas. Después sigue la feria de mayo, en Córdoba. En el concepto de la afluencia de ganados, no suele ser inferior á ninguna de ambas la de Mairena, en la provincia de Sevilla (17 de julio). El mercado semanal de Pontevedra, que allí recibe el nombre de *feria*, es el primero de España en *ganado vacuno*, con particularidad los de los días 15 y último de cada mes.

Francia.

Febrero.—Día 10, Nantes (Loira inferior); 24, Caen (Calvados), Bayeux (Calvados).

Marzo.—Día 4, Rochefort (Charenta inferior); 5, Santa Elena (Gironda); 10, Nay (Bajos Pirineos); 12, Poitiers (Vienna); 15, Nantes; 19, Montauban (Tarn-et-Garona).

Abril.—Día 11, La Laitière (Dordoña); 19, Caen; 20, Bergerac (Dordoña); 25, Nantes.

Mayo.—Día 1, Angers (Maine y Loira); 9, Chartres (Eura y Loira); Rouen (Sena inferior); 22, Limoges (Alto Vienna).

Junio.—Día 14, Rouen; 16, Limoges; 24, Tolosa (Alto Garona); 25, Bazas (Gironda).

Julio.—Día 8, Montpazier (Dordoña); 11, Rochefort (Charenta inferior); 25, San Justino (Landas); 26, Montauban.

Agosto.—Día 2, Fontenay (Vendée); 20, San Justino; 25, Nay (Bajos Pirineos); 30, Bazas.

Septiembre.—Día 1, Condé de Noireau (Calvados); 15, Chassant (Eura y Loira); 25 al 27, Vire (Calvados); 29, Lannion (Costas del Norte).

Octubre.—Día 9, Le Pin (Orna); 13, Montauban; 17, Rouen; 18, Poitiers.

Noviembre.—Día 11, Bazas; 12, Pau (Bajos Pirineos), Angers; 14, Bergerac; 25, Breteuil (Oisa), Courtalain (Eura y Loira); 30, Tolosa, Chartres, Mortagne (Orna).

Diciembre.—Día 6, Droué (Loira y Cher).

Inglaterra.

Abril.—Ultima semana, Lincoln (Lincolnshire). Coste del billete desde París al campo de la feria: 1.ª *clase*, de París á Londres, 110,90 francos; de Londres á Lincoln, 47,15.

Julio.—Días 12 y 13, Cahirmee (Cork), en Irlanda. Billete de 1.ª desde Londres (Cahirmee está á cinco kilómetros de la estación de Mallow), 125 francos.

Agosto.—Segunda semana, Horncastle (Linconshire). Billete de 1.ª desde Londres á Horncastle, 46 francos.

Octubre.—Día 2, Howden (Yorkshire). Billete de 1.ª desde Londres, 62,35 francos. Del 4 al 19, Dublín. Billete de 1.ª desde Londres, 119,40 francos. En los mismos días, Ballinasloe (Galway). Billete de 1.ª desde Londres, 137,50 francos. Del día 14 al 19, York (Yorkshire). Billete de 1.ª desde Londres, 67,50 francos. Días 28, 29 y 30, Newcastle-on-Tyne (Northumberland). Billete de 1.ª desde Londres, 97,70 francos. Día 31, Limerick (Irlanda). Billete de 1.ª, 125,60 francos.

CÓMO SE ESCOGE UN PERRO DE MUESTRA

En el examen de las razas de los perros de muestra, el año pasado hemos dado la descripción de las dos grandes razas inglesas, los POINTERS *y los* SETTERS. *Resumimos aquí las formas ó variedades de las diferentes subdivisiones de las razas inglesas y francesas.*

Los Setters.—El setter Gordon ó setter negro es una variedad un poco más fuerte que el setter inglés: el pelo es menos largo, el perro es menos ligero; se apropia bien á la caza francesa.

Debe ser negro brillante con manchas en la cabeza, sobre el pecho y en las extremidades de las patas. Una mancha *blanca* en el pecho no puede ser considerada como un defecto.



Setter Gordon.

UN HERMOSO SETTER GORDON DEBE TENER: La CABEZA más fuerte que la del setter inglés, un poco gruesa, sobre todo en el macho, sin pesadez. La nariz más bien un poco larga, pero ancha; las ventanas de la nariz muy abiertas y negras, separadas de la frente por una rotura indicada con limpieza. Los labios muy ligeramente caídos sin traqueo, negros *en su cara interna ó negro y* claro. — El CRÁNEO ligeramente redondo, bien desenvuelto en todos sentidos, pero sin exageración de anchura ni brusco encogimiento entre los ojos.—Las QUIJADAS fuertes y regulares, el paladar negro.—Las OREJAS bien adheridas, casi á la altura del ojo, anchas y de mediana longitud, pero más bien un poco más largas que cortas, cayendo de plano sobre lo alto de las mejillas. La cabeza de la perra está conformada análogamente, con más finura y ligereza.—Los OJOS grandes, oscuros, inteligentes, dulces en el reposo, pero muy expresivos. —El CUELLO fuerte y más bien largo que corto, sin papada.—Las ESPALDAS musculadas sin pesadez largas y sensiblemente inclinadas. — El PECHO en extremo profundo, más bien ancho que estrecho. —Las PATAS fuertes y rectas, *canillas cortas. Los muslos* bien ajamonados, oblicuos y musculosos. Los jarretes bastante largos y musculados; los pies redondos, fuertes, compactos, bien calzados, guarnecidos de pelos amarillentos entre los dedos: uñas fuertes. —El LOMO fuerte y engarrafado. Los ijares son cortos en el perro, notablemente más largos en la perra.—El RABO ligado, alto, grueso en el nacimiento, muy delgado en el final, bastante corto y llevado casi recto, con una muyeligera inflexión; sin embargo, el rabo largo en forma de cimitarra, estando conforme con la de los antiguos ejenplares de la verdadera raza, está igualmente admitido.—El PELO medio fino, sedounso, un poco menos largo sobre el cuerpo que el del setter inglés, bastantecorto sobre el cráneo, raso sobre las mejillas y el hocico. Debe estar acostado de plano, pero puede tener algunas ligeras ondulaciones sobre los muslos y la parte trasera. Forma en las orejas largas sedas finas, ligeramente onduladas, y detrás de las patas y los muslcs largas franjas. Bajo el rabo caen hermosas lanas, que van alargándose hasta el medio del apéndice y disminuyen en seguida gradualmente hasta el final.

En fin, el *setter irlandés* es rojo caoba. Puede tener una mancha blanca en el pecho.

Esta variedad, muy hermosa, está un poco abandonada: son casi todos de un carácter arisco y no se someten más que á un amaestramiento muy duro.

Los Bracos ó Perdigueros (*perros de muestra*).—Pasemos ahora revista á las razas de perros que pueden ser empleados en las pequeñas cazas ó en las cacerías de maleza (terrenos cubiertos de plantas agrestes).

Los perdigueros son los perros de muestra de pelo raso; la mayor parte rastrean siguiendo bien con la nariz el viento de la res, y son pacientes y obedientes (trayendo la caza á la mano), cobrando fácilmente y sufriendo bien los grandes calores. Huyen del agua y la maleza, contra las que no están *protegidos suficientemente*.

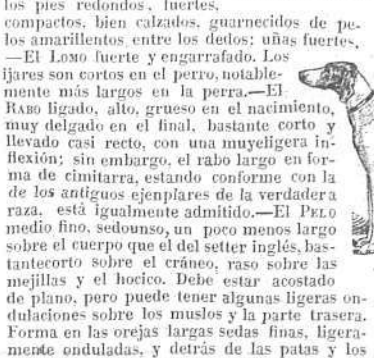


Setter irlandés.

Las especies principales de perdigueros franceses son: 1.º, *Braco San Germán*; 2.º, *Braco Dupuy*; 3.º, *Perdiguero del Ariège*; 4.º, *Braco sin cola del Bourbonnais*; 5.º, *Braco azul de la Auvernia*.

Perdiguero San Germán.

1.º UN HERMOSO PERDIGUERO SAN GERMÁN DEBE TENER: La CABEZA cuadrada y quebrada: hocico de mediana longitud, un poco saliente; el conjunto más ligero que la cabeza del pointer, el craneo más redondo. Las orejas colocadas altas, formando bien el ángulo antes de caer, más cortas que las del viejo perdiguero y más largas que las del pointer. El ojo encarnado. La nariz rosa oscuro.—El CUELLO de mediana longitud.—Las ESPALDAS ligeramente oblicuas, bien musculadas. El pecho ancho y profundo. Las costillas arqueadas. — El LOMO de mediana longitud, bien redondeado.—Las PATAS nervudas, secas y finas. Los pies alargados. —La COLA fina, ligada un poco bajo, no pasando el jarrete. --COLORES: Blanco mate ó naranja oscuro, algunas veces con pintas. El pelo fino.—TALLA: 0m,60 á 0m,65.—*Apariencia general*: perro elegante y bien proporcionado.



Perdiguero Dupuy.

2.º UN HERMOSO BRACO Ó PERDIGUERO DUPUY DEBE TENER: La CABEZA fina, larga y seca; hocico largo y saliente en forma de barco. Las orejas colocadas altas, de mediana longitud, finas, un poco afrugadas, separándose bien de la cabeza. El ojo

FIGS. 672 Á 675.

Perro alcucero, nunca buen conejero.

un poco pequeño, oscuro. El cuello bastante largo.—Las Espaldas oblicuas, musculosas. El pecho bastante ancho y profundo; el codo alcanzando el bajo vientre, las costillas ligeramente redondeadas.—El Lomo sólido, un poco agalgado.—Las Patas largas, secas, finas y nervudas; el muslo bien musculado, aunque poco perneado. Los pies alargados. — El Rabo adherido bajo, muy fino. — Colores: Blanco, marcado de manchas color castaña, sin brillantez. El pelo fino.—Talla: De 0m,60 á 0m,65.—*Apariencia general*: perro ligero y gracioso.



Perdiguero del Ariége.

3.° Un hermoso perdiguero del Ariege debe tener: La Cabeza seca, alargada, más bien estrecha que larga; protuberancia del occipital muy pronunciada, hocico recto y largo. Las orejas bajas, un poco largas, mosqueadas ó con pintas, finas y sedosas, echadas un poco atrás. El ojo de mirada dulce y bien abierto, jamás sanguinolento. La nariz rosa ó castaña muy clara, bien abierta.—El Cuello largo y elegante.—El Pecho largo y profundo. Las espaldas rectas, un poco planas.—El Lomo un poco largo, sólido.—Las Patas finas y nervudas, la parte trasera un poco cenceña; muslo plano, aunque bien musculado, á menudo más elevado que la espalda. Los pies finos y apretados, á la manera de la pata de la liebre.—La Cola larga y fuerte, generalmente cortada. — Colores: Blanco con pequeñas manchas en las orejas, naranja vivo y algunas veces castaño; ligeros lunares bajo el pelo, fino y brillante con reflejos de plata.—Talla: 0m,65.—*Apariencia general*: perro elegante, distinguido, bien proporcionado en sus miembros.

Perdiguero Borbonés.

4.° Un hermoso perdiguero Borbonés debe tener: La Cabeza cuadrada, hocico bastante largo, labios un poco caídos. Las orejas de mediana longitud, colocadas más altas que en el viejo perdiguero y formando bien el ángulo antes de caer. El ojo oscuro ó encarnado. La nariz morena. — El Cuello corto, un poco colgante.—Las Espaldas oblicuas, musculosas. El pecho largo y profundo; el codo alcanzando casi el bajo vientre. Las costillas redondeadas.—El Lomo corto y sólido.—Las Patas fuertes y nervudas, muslos bien perneados (ligeros). Los pies redondos.—La Cola, un rudimento de cola adherida alta.—Colores: Blanco y castaño claro ó leonado, salpicado de pequeñas manchas. El pelo medio fino.—Talla: 0m,55 á 0m,60.—*Apariencia general*: perro vigoroso y rechoncho.

Perdiguero Auvernés.

5.° Un hermoso perdiguero Auvernés debe tener: La Cabeza redonda y larga, regularmente marcada de negro, con una raya blanca entre los ojos, hocico cuadrado, con labios medianos. Las orejas cortas, bien colocadas. El ojo pequeño, retina rosada. La nariz negra, anchamente abierta.—El Cuello sin papada y fuerte.—El Pecho largo y profundo. Las espaldas ligeramente salientes hacia fuera. Las costillas saledizas.—El Lomo corto, fuerte y largo.—Las Patas secas y nervudas; los muslos saledizos en huso, bastante perneados. Los pies de liebre.—El Rabo medio grueso.—Colores: Trucha negra sobre blanco, formando un tinte azul con grandes manchas oscuras, sin ninguna mancha fuego. El pelo fino y brillante.—Talla: 0m,59 á 0m,65.—*Apariencia general*: perro un poco pequeño, membrudo, con elegancia y ligereza.

Los **Epagneul** (sabuesos) *son los perros de muestra de pelo largo.* Tienen las aptitudes de los perdigueros, pero son menos sólidamente fabricados (por decirlo así) y peor formados. Son auxiliares inteligentes y fieles, gustándoles el agua y los pantanos, los terrenos agrestes y los espinosos; cobran bien, pero resisten menos los ardores del sol.

Citaremos: 1.°, el *pequeño sabueso de Pont-Audemer*; 2.°, el *francés* propiamente dicho.

1.° Un lindo sabueso de Pont-Audemer debe tener: La Cabeza fina, un poco puntiaguda; pelo raso, coronado de largos bucles rizados y caprichosamente formando moño. Las orejas colocadas bastante altas, largas, anchas y muy gruesas. El ojo pajizo, pero pequeño. La nariz morena.—El Cuello bastante corto.—El Pecho largo y profundo, no alcanzando el codo el bajo vientre. Las espaldas oblicuas y musculosas. Las costillas redondeadas.—El Lomo corto y sólido. — Las Patas fuertes y nervudas, algunas veces un poco cortas, adornadas de una franja rizada: el muslo bien perneado. Los pies redondos, guarnecidos de largos pelos entre los dedos.—El Rabo bastante alto, á menudo cortado, bien guarnecido de pelos rizados.—Colores: Castaño y gris con lunares. El pelo un poco rizado.—Talla: 0m,50 á 0m,55.—*Apariencia general*: perro rechoncho y vigoroso.

Sabueso de Pont-Audemer.

2.° Un hermoso sabueso francés debe tener: La Cabeza fuerte, cuadrada, hundido el hocico. Las orejas abarcando bien la cabeza, bastante largas, colocadas un poco bajas y terminadas por pelos ondulantes. El ojo pardo ó amarillo. La nariz morena, bastante gruesa.—El Cuello bastante corto.—El Pecho largo y ancho, el codo no alcanzando la parte inferior del vientre. Las espaldas rectas y un poco planas. Las costillas bastante planas. — El Lomo recto y bastante largo. — Las Patas bastante finas, un poco cortas y guarnecidas de largos pelos un poco abuclados; el muslo plano; los pies redondos y largos. — La Cola un poco encorvada, algo baja y guarnecida de largas sedas ó lanas, que van disminuyendo en la extremidad.—Colores preferidos: Blanco y castaño ó castaño y gris con pintass. El pelo ondulado y no rizado.—Talla: 0m,50 á 0m,58. — *Apariencia general*;

Figs. 676 á 679.

perro un poco flojo ó poltrón y bastante pesado.

No hablaremos ni del sabueso ni del perdiguero de doble nariz, próximos á desaparecer.

Los Griffons de muestra. — Excelentes perros para el espino, la maleza y los bosques más espesos; adoran el agua y los sitios pantanosos; son buenos compañeros de caza, muy resistentes y muy animosos. Se les divide en dos categorías: 1.º, el *Griffon de pelo largo*; 2.º, los *Griffons de pelo duro*.

Sabueso francés.

1.º Un hermoso Griffon de pelo largo debe tener: La Cabeza aspecto matorroso; hocico largo y ancho, bien cuadrado, guarnecido de fuertes bigotes. Las orejas colgantes, colocadas bastante bajas, ligeramente enrolladas, bien guarnecidas de pelo liso y ondulado. El ojo inteligente y bueno, sombreado de espesas cejas, dejando el ojo al descubierto ó velándolo ligeramente; pupila del ojo siempre encarnada. La nariz rubia ó morena, bien abierta.—El Cuello más bien un poco largo.—El Pecho largo y profundo. Las espaldas no demasiado oblicuas, un poco salientes. Las costillas redondeadas.—El Lomo fuerte, un poco encorvado.—Las Patas delanteras fuertes, musculosas, guarnecidas de pelo bastante largo hasta abajo. Las patas de atrás con el muslo largo, descendido, con los jarretes más bien curvos que rectos. Los pies un poco alargados, en forma de manguito; las uñas recubiertas por el pelo, sin penacho.—Colores: Castaño y blanco ó castaño; jamás negro. El pelo medio sedoso, sin brillo, liso ú ondulado, jamás rizado.—Talla: 0m,55 á 0m,60 para los machos; 0m,50 á 0m,55 para las hembras.—*Apariencia general*: perro abultado de carnes, algo pesado, de apariencia un poco áspera, pero con una expresión dulce é inteligente.

Griffon de pelo largo.



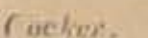
Griffon de pelo duro.

2.º Un hermoso Griffon de pelo duro debe tener: La Cabeza larga, guarnecida de pelo duro, formando bigote y cejas; cráneo largo y estrecho; hocico largo y cuadrado; quebradura de nariz no demasiado brusca. Las orejas regulares, cerca de la cabeza, colocadas no muy bajas, muy ligeramente guarnecidas de pelos. El ojo grande, no recubierto por las cejas; expresión muy inteligente; color amarillo ó pardo. La nariz siempre morena.—El Cuello bastante largo, pero sin papadas.—El Pecho profundo, pero no muy ancho. Las espaldas bastante largas, bien oblicuas. Las costillas ligeramente redondeadas.—El Lomo corto y fuerte.—Las Patas de delante rectas, fuertes, bien colocadas bajo el cuerpo, guarnecias de pelo duro. Las patas de atrás guarnecidas de pelo duro bastante corto; el muslo bien bajo; jarretes más bien rectos que combados. Los pies redondos, bien cerrados. —La Cola horizontal ó ligeramente levantada, guarnecida de pelos duros, pero sin penacho; lo más frecuente es que una tercera ó cuarta parte de la cola esté cortada.—Colores preferidos: Gris de acero en placas oscuras ó moreno zaino, á menudo salpicado de pelo gris; se admite también el gris blanco con moreno ó el gris blanco con amarillo. El pelo duro y rudo, como hilo al tacto, jamás crespo ni lanoso; bajo el rudo pelo se encuentra otro interior blando y espeso.—Talla: 0m,55 á 0m,60 para los machos; 0m,50 á 0m,60 para las hembras.—*Apariencia general*: perro vigoroso, abultado de carnes; aspecto erizado, fisonomía inteligente.

No terminaremos este corto estudio sin mencionar como auxiliares preciosos en las pequeñas cacerías, y aun en las grandes extensiones de terreno, cuando están bien enseñados, los encantadores y pequeños sabuesos ingleses, *clumbers spaniels* y *cockers spaniels*.

El Cocker.—Estos sabuesos pequeños no paran; baten el terreno á 15 ó 20 pasos del cazador, costeando los setos, penetrando en las zanjas cuando encuentran una pista, dando el aviso y haciendo volar ó correr la caza; cazan bien, y el poder de su olfato es exquisito cuando son de raza bien pura.

Un hermoso Cocker debe tener: La Cabeza proporcionalmente menos pesada y menos alta de occipital que la del *field spaniel* moderno; el hocico y la quijada bastante desenvueltos, descarnados, pero no puntiagudos; menos cuadrados que en el *clumber*, pero mostrando una anchura suficiente y una nariz bien desenvuelta; cara cubierta de pelo raso; línea frontal nasal levantándose sin rotura demasiado marcada de la terminación de la nariz hacia el cráneo, que está redondeado, relativamente largo y bien desenvuelto, indicando una gran masa cerebral.—El Ojo lleno, pero no prominente; color pardo ó avellana; expresión inteligente y gentil, francamente despierto, brillante y alegre; jamás bisojo ni débil, como los *King's Charles* y *Blenheim*.—Las Orejas de longitud moderada y un poco más anchas que en los grandes *fields spaniels*. Muy largas, se hacen embarazosas en los parajes intrincados; protegidas por franjas onduladas (jamás crespas). Debe tener una verdadera oreja de perro de caza.—La Nariz suficientemente ancha y desenvuelta para asegurar un olfato exquisito. Color negro.—El Cuello fuerte y musculoso, graciosamente colocado sobre hermosas espaldas oblicuas.—El Cuerpo (talla y simetría) un poco menos largo y bajo que las otras razas de los *spaniels*; más grueso y bien parecido, representando la fuerza y la actividad infatigables; no debe pesar más allá de 25 libras.—El Pecho profundo y desenvuelto, pero ni demasiado ancho ni demasiado redondo para impedir el libre movimiento de las piernas ó patas delanteras. Las espaldas oblicuas y finas.—La Espalda y el Lomo de una fuerza inmensa y compactos, proporcionalmente á la estatura y al peso del perro.



Cocker.

Figs. 680 á 683.

El perro con rabia á su amo muerde.

LAS SOMBRAS DE LA MANO

Siluetas animadas.

La antigua linterna mágica, que nos entretuvo tanto siendo niños, puede suplirse de noche, en la sala, ante un lienzo blanco bien iluminado, ó por sombras animadas obtenidas con las manos, ó por escenas enteras representadas únicamente con los dedos y algunos accesorios muy sencillos.

Es un pasatiempo ameno, variado, que sólo exige algo de paciencia, de destreza y de soltura.

Gracias á la amabilidad de Mr. Trewey, podemos dar á nuestros lectores los informes y figuras que siguen.

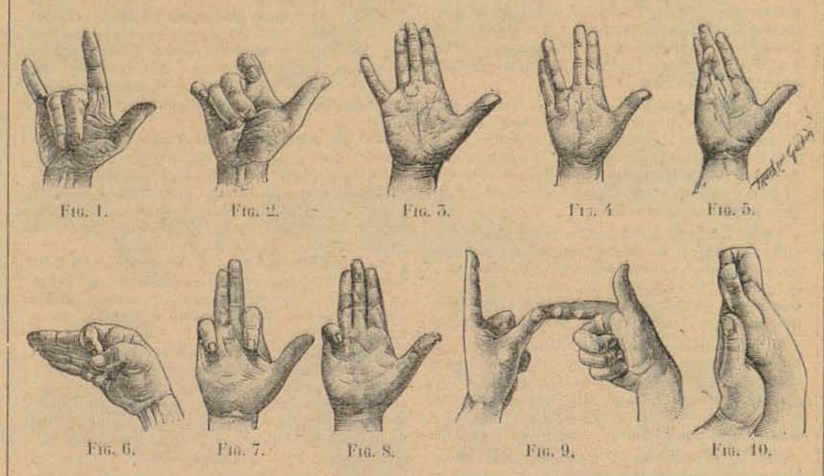


Fig. 1. Fig. 2. Fig. 3. Fig. 4. Fig. 5.

Fig. 6. Fig. 7. Fig. 8. Fig. 9. Fig. 10.

Principales ejercicios.

La instalación para una velada de «Sombras» es muy sencilla.

Se necesita en una habitación oscura un lienzo blanco que no tenga arrugas ni pliegues (un paño húmedo, por ejemplo) como bastidor ó telón.

El foco luminoso—bujía ó lámpara de petróleo si la habitación es grande—estará encerrado dentro de una caja de cartón abierta del lado del telón blanco. Basta con una distancia de 1 metro á 1,50 entre éste y la luz.

El operador está de pie ó sentado; la sombra de sus manos debe ser clara, precisa, sin penumbra; debe mirar constantemente, no sus manos, sino la sombra por ellas proyectada.

Es necesario antes de ensayar el reproducir sujetos y figuras conseguir que las manos y sus falanges se manejen con soltura por medio de distintos ejercicios apropiados.

Indicaremos los principales:

1. Flexión de los dedos medios, teniendo los demás inmóviles para que puedan soltarse el mayor ó dedo de corazón y el anular, que son los más difíciles de manejar (fig. 1).

2. Flexión de las falanges de ambos dedos del medio y flexión de la tercera falange del dedo meñique y del índice (fig. 2).

3. Separar el dedo meñique para poderlo manejar como se quiera (fig. 3).

4. Separar el anular y el dedo meñique para acostumbrarlos á coger y tener los accesorios, tales como sombreros, etc. (fig. 4).

5. Recoger el dedo meñique oblicuamente sobre el anular, en la tercera falange, ejercicio que facilita la ejecución de ciertas figuras de animales (fig. 5).

6. Flexión de las falanges del índice y del pulgar, complemento del ejercicio anterior (fig. 6).

7. Bajar el índice y el dedo meñique hasta la tercera falange (fig. 7).

8. Flexión de las falanges del dedo meñique, que sirve, en ciertas figuras, para sostener y mantener los demás dedos (fig. 8).

9. Apoyar el índice de la mano derecha sobre el pulgar de la mano izquierda, y sin que los demás dedos se muevan ejecutar este movimiento, y viceversa, continuar hasta que se consiga una velocidad vertiginosa. Variar este ejercicio, reemplazando rápidamente el índice por otro dedo, al mando de una persona (fig. 9).

10. Encerrar la mano izquierda en las últimas falanges de la derecha, hacerla maniobrar de prisa y viceversa, para dar flexibilidad y ligereza á los dedos (fig. 10).

Nuestras figuras.

Cuando las manos hayan adquirido la soltura apetecida, comenzar los ensayos de siluetas por las más sencillas.

1. **El Cisne.**—Doblad el antebrazo derecho desnudo, inclinando la muñeca, de modo que la línea del cuello sea graciosa. El dedo meñique y

Figs. 684 á 695.

el anular darán el pico; el medio y el índice formarán la cabeza, y el hueco de sus falanges el ojo; muévase el brazo, imitando á un cisne nadando.

II. **El Gato.**—Rodead el brazo derecho con una servilleta; con la mano izquierda se tienen las extremidades, teniendo buen cuidado de dejar pasar el índice, que semejará la cola. Para la cabeza, colocad el índice y el medio como en la figura 2 de los ejercicios, el pulgar sobre las últimas falanges de estos dos dedos, entre los cuales habréis colocado unas pajitas para formar los bigotes. Bajando y levantando con lentitud la mano se obtiene el gato, que se está limpiando con la lengua.

III. **El Elefante.**—Alargad el brazo derecho desnudo cubierto con una servilleta flotante, el pulgar hacia adelante semejando un colmillo. Los cuatro dedos hacia abajo nos darán la trompa, mientras que la punta de los dedos de la mano izquierda, colocados de plano sobre las primeras falanges de la mano derecha, formarán la cabeza. Una lenta flexión de los dedos semejará el movimiento de la trompa.

IV. **El Papagayo.**—Plegad las falanges de la mano derecha hasta la altura del pulgar: tendréis el cuerpo del ave. Para darle una percha, alargad horizontalmente el índice de la mano izquierda, recto horizontalmente por debajo de la muñeca de la mano derecha, y bajad los otros tres dedos para formar la cola.

V. **El Conejo.**—Colocad las manos una contra otra, entrebajad los dos dedos meñiques, juntad los dos índices y colocad sobre éstos la extremidad del pulgar, lo cual dará la cabeza y el ojo. El medio y el anular de la mano izquierda formarán las orejas; los de la mano derecha, las patas.

VI. **El Toro.**—Alargad la mano derecha, recoged el pulgar en la primera falange y colocad los otros cuatro dedos como en la figura 5 de los ejercicios; colocad la mano izquierda en la palma de la mano derecha, levanta del pulgar y el índice, doblándolos ligeramente, y tendréis los cuernos.

VII. **El Pescado.**—Colocad de plano ambas manos una contra otra; en posición horizontal los brazos desnudos alargados, formando el cuerpo y la cabeza; los dos índices entrecruzados formarán las aletas, que agitaréis.

VIII. **El Perro.**—Alargad los dos brazos desnudos, los dedos como en la figura 6 de los ejercicios, pero los pulgares levantados para tener las orejas. Bajando y levantando los dos dedos meñiques, que forman el hocico, se imita al perro que come ó ladra.

IX. **El Jockey.**—La mano izquierda, dedos alargados y pulgar alto, como en la figura 5 de los ejercicios, da la silueta del caballo. Un pequeño bramante colocado entre el medio y el anular de la mano izquierda, y cogido por el pulgar de la mano derecha, dibuja las riendas y los brazos del jockey. Un cartoncito colocado entre los dos primeros dedos figura la gorra y la cabeza del jockey, que se hace correr y galopar.

X. **El Pescador de caña.**—Un sombrero recortado en cartón y colocado entre el índice y el mayor forma la cabeza; un anillo fijo en el pulgar sostiene una cañita con un hilo: es la caña. Con la mano izquierda se tiene un cartoncito en forma de canoa. Para figurar el agua por una línea de sombra, colocad delante de la luz un libro á la altura necesaria.

XI. **La Bailarina.**—Coged un bastón, que colocáis sobre el pecho, encargando á una persona que lo tenga á nivel para simular la cuerda. Colocad encima el índice y el mayor de la mano izquierda, que formarán las piernas, teniendo cuidado de que estén bien recogidos los demás dedos. Colocad la mano derecha sobre la muñeca de la mano izquierda, estando todos los dedos recogidos, lo cual dará la cabeza. Dejad el pulgar suelto para formar la silueta de los brazos.

XII. **El Burro inteligente.**—Colocad entre el índice y el mayor de la mano izquierda un sombrero de payaso recortado en cartón; con un anillo sujeto en el pulgar, tened un trocito de madera en forma de piquete: tendréis al clown. Para el burro, colocad en el mayor un anillo ó sortija con dos pedazos de papel recortados en forma de orejas; colocad al mayor sobre el índice, tendréis la cabeza; dejad caer los demás dedos, tendréis el cuerpo y las piernas.

XIII y XIV. **Los Clowns.**—Para los clowns en la percha, recortad un clown en un cartón, que colocaréis en una cañita con una hendidura en la punta. Para los clowns de las sillas y del oficleido, utilizad minúsculos juguetes de niños, que tendréis sujetos entre el anular y el dedo meñique.

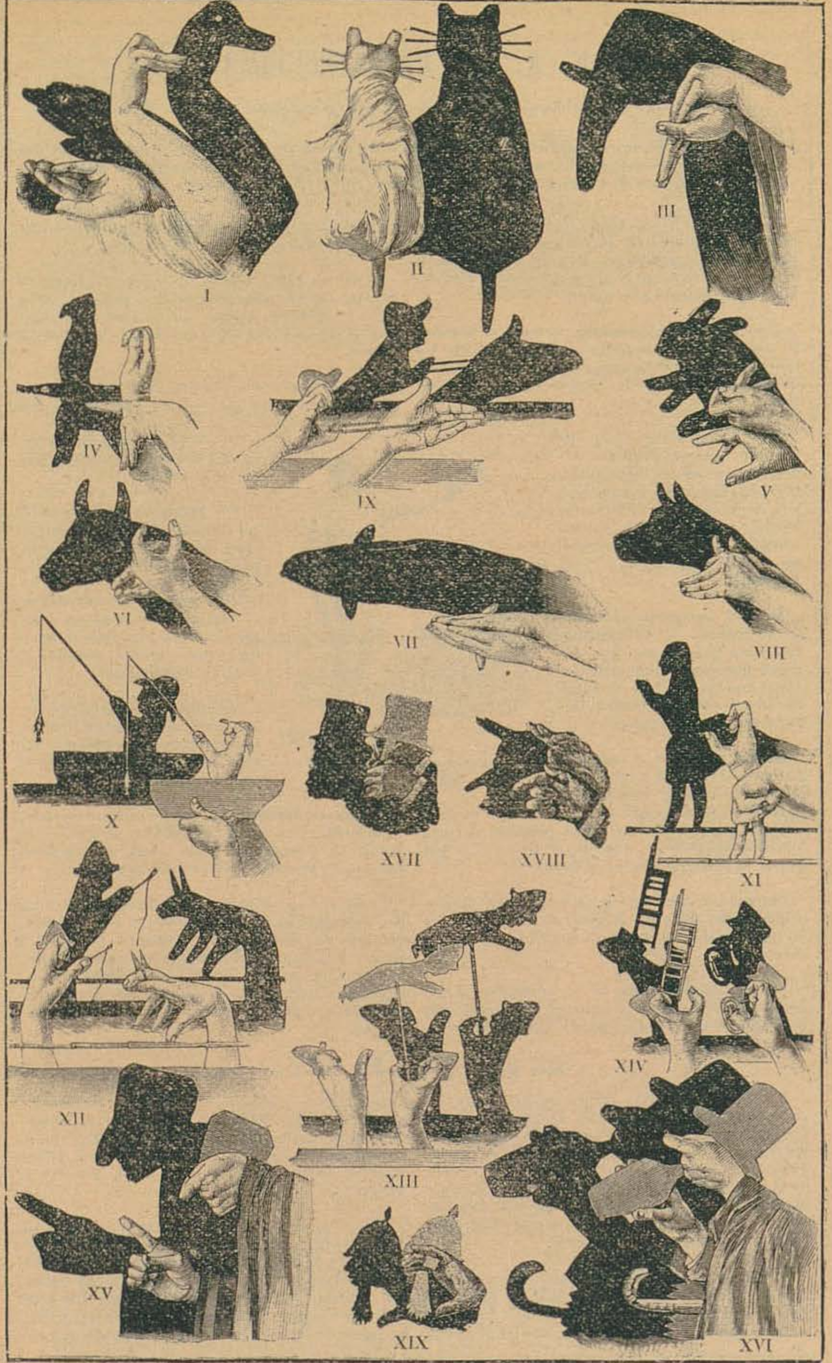
XV. **El Abogado y el Juez.**—Colocad una servilleta en cada brazo; con los tres dedos recogidos de la mano izquierda sostened un trozo de cartón en forma de birrete. Para formar la nariz, recoged el índice y colocad en su lugar el pulgar. Con la mano izquierda, gesticulando, se hacen los gestos del abogado cuando pleitea, etc.

XVI. **El Borracho.**—Colocad una servilleta sobre el brazo izquierdo y un sombrero de cartón en la mano, teniendo cuidado de recoger el índice sobre el pulgar. Tened cogida la botella con la mano derecha.

XVII, XVIII y XIX. **Los Perfiles.**—Se pueden hacer todos los de los personajes políticos y conocidos, como Cánovas, Sagasta, Martínez Campos, Zorrilla, Castelar, etc.; nos limitamos solamente á dar las siluetas de los tres primeros. Para Cánovas y Martínez Campos es preciso tener previamente preparados unos cartoncitos recortados. Para Cánovas, un cartón para el sombrero, otro para los lentes y un tercero para la perilla. Martínez Campos con dos pedazos basta, uno para hacer el casco y el otro la perilla.

Para Castelar, Napoleón, Ruiz Zorrilla, etc., y todas las figuras características, seguid las mismas indicaciones, tratando de imitar cuanto se pueda al modelo vivo por medio de ensayos hechos con paciencia, repitiendo varias veces los ejercicios. El antiguo proverbio: «El ejercicio hace maestro», puede aplicarse perfectamente en el caso actual.

Manos besa el hombre que quisiera ver cortadas.



Figs. 694 Á 712.

[illegible]

EL A, B, C DE LA ESGRIMA

Arte completamente personal, enérgico y delicado á la vez.—Pablo Bourget.

Sólo podemos dar aquí algunas nociones elementales de esgrima. Para el estudio profundo del arte recomendamos el notable tratado La Esgrima y el Duelo, *publicado por MMr. Prevost y Jollivet en la* Colección de Sports *de MMr. Hachette y compañía.*

El juego del florete figura en primera línea entre aquellos *sports* en que la cabeza toma tanta parte como los músculos. Molière ha definido la esgrima: *El arte de tocar y de no ser tocado.* No cabe definición más exacta.

¿Ser tirador está al alcance de todo el mundo? Sí y no. Es fácil para todos aprender á atacar y á defenderse peor ó mejor, pero el número de los que llegan á verdaderos *tiradores* es muy limitado.

Los principiantes oyen de continuo decir al profesor: *Sobre todo no poner fuerza.* En esgrima, en efecto, la precisión y la viveza triunfan de la fuerza brutal; pero no hay tirador completo sin un gran vigor físico y una resistencia á toda prueba.

Débiles, anémicos, enfermos de neuropatía ó neurastenia, ejercitaos en las armas por higiene, pero no os alimentéis con vanas esperanzas. Sólo los equilibrados, los fuertes, pueden llegar á ser buenos tiradores.

Fig. 715.—1.ª Posición.

Cómo se llega á ser tirador.—Empezad joven y haced que os coloque siempre en guardia un profesor que sienta amor por su arte, á fin de que poco á poco y sin pensarlo se vaya tomando la posición elegante y lógica á la par que se ha de conservar en adelante.

Obtenida y dominada la posición, dad lección asiduamente mientras el profesor os lo exija, y no haced asalto alguno hasta que él lo autorice y con él.

Una vez en disposición de hacer asaltos, no se deben intentar sino con el que sea más fuerte que uno. El nos dejará tocar cuando uno lo merezca, y de este modo se gana confianza y no se contraen viciosos hábitos que ya no se pierden.

Hasta no haber llegado á un cierto grado de fuerza, que sólo puede apreciar el profesor, no se debe hacer asalto alguno con los tiradores irregulares y de mala intención que llenan las salas de armas.

Cuando el profesor permita tirar con ellos, importa esforzarse en hacerlo con gran corrección.

Una vez adquirida una fuerza media, se pueden sostener asaltos de dos clases:

1.º *Asalto de estudio*, en el cual el aficionado procura ejecutar con arreglo á los buenos principios recibidos.

2.º *Asalto de ambicion*, en el cual entra en juego el amor propio. Para esta clase de asaltos se dan algunos consejos al final de este artículo.

Después de estas observaciones generales, digamos dos palabras del florete y pasemos revista brevemente á los principios del arte.

El florete, instrumento con el cual se ejecuta, comprende: la hoja, la guarnición, el puño y el pomo. La primera mitad de la hoja se llama el *fuerte;* la segunda, hasta el botón, el *débil.*

Cómo se coge el florete.—El dedo pulgar cerca de la guarnición, extendido sobre el puño, manteniéndole con firmeza entre la primera falange del pulgar y la segunda del índice, como puntos fijos; los otros tres dedos sobre el costado del puño, inclinándose hacia abajo, flexibles y sin apretar la empuñadura más que para resistir un ataque vigoroso.

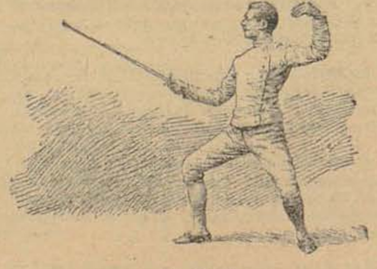
La guardia.—El fondo.

1.ª Posición.—Los talones unidos, unidas las piernas, separadas las rodillas, los pies formando ángulo recto y el derecho en la dirección del adversario. El cuerpo aplomado y algo de perfil. Extendido el brazo derecho, la mano á la altura de la cabeza, sosteniendo el florete con las uñas hacia arriba. El brazo izquierdo cayendo naturalmente á lo largo del cuerpo. La cabeza derecha y los ojos fijos en los del adversario.

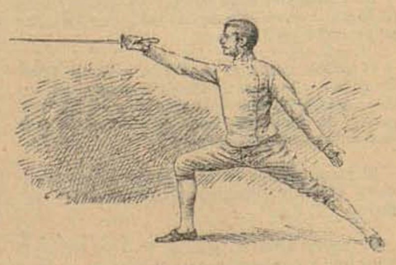
2.ª Posición. La guardia.—La *guardia* es la posición más á propósito para el ataque y para la defensa, y debe ser observada rigurosamente. Bajar la mano derecha volviendo hacia abajo las uñas y llevarla hacia la mano izquierda, que coge la hoja del florete sin apretarla. Levantar ambos brazos por encima de la cabeza y soltar la hoja de la mano izquierda, quedando el brazo izquierdo medio tendido con los dedos flexibles y escalonados á la altura de los ojos.

Colocar la mano derecha frente al pecho, un poco más baja que el pectoral derecho, el brazo encogido y la punta á la altura de la mitad del pecho del adversario. Doblarse ligeramente sobre las rodillas. Adelantar próximamente dos pies más el pie derecho, perpendicular al pie izquierdo. La punta de la rodilla derecha perpendicular al

tobillo del pie derecho. La rodilla izquierda hacia adelante, y ligeramente retirada respecto de la punta del pie izquierdo. El cuerpo derecho y algo de perfil. Es preciso poner gran cuidado para que el peso del cuerpo se reparta con igualdad sobre las dos piernas.



La Guardia.



El Fondo.

3.ª Posición. El fondo. — Estirar vivamente el brazo derecho, colocando la mano á la altura de los ojos y hacia arriba las uñas. La pierna izquierda, que se extiende como un resorte, lanza hacia adelante á la derecha, y el pie rozando el suelo viene á caer de plano sin golpearle, quedando el pie izquierdo bien sentado y la punta del pie derecho en la dirección de la rodilla y el talón derecho á tres pies ó cuatro del izquierdo, según la conformación del tirador. Bajar el brazo izquierdo con los dedos entreabiertos ligeramente y sin tocar el muslo. Para levantarse, traer el brazo derecho á la primera posición, plegar la pierna izquierda y ponerse en guardia.

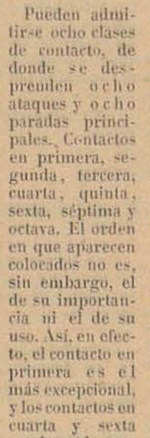
Marchar consiste en dar pasos hacia adelante, conservando la parte superior del cuerpo la posición de la guardia.

Romper consiste en dar pasos hacia atrás.

El *contacto* significa la unión del hierro con la hoja del adversario.

Las líneas.—Los contactos.

Son las líneas las partes de espacio que se extienden á cada lado del florete. La línea de *dentro* ocupa el lado izquierdo del florete; la de *fuera*, el lado derecho.



Primera.

Segunda.

Tercera.

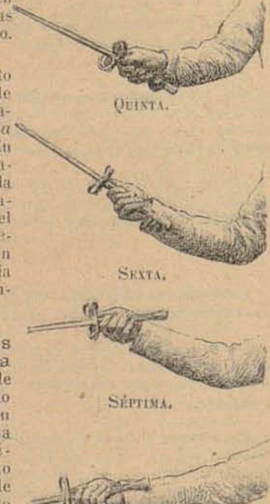
Cuarta.

En cada línea puede haber contacto en *línea alta* y en *línea baja*.

Pueden admitirse ocho clases de contacto, de donde se desprenden ocho ataques y ocho paradas principales. Contactos en primera, segunda, tercera, cuarta, quinta, sexta, séptima y octava. El orden en que aparecen colocados no es, sin embargo, el de su importancia ni el de su uso. Así, en efecto, el contacto en primera es el más excepcional, y los contactos en cuarta y sexta son los más usados.

Contactos en la línea alta.—Si el contacto es en la línea de dentro, puede haberlo en *cuarta* ó en *quinta*.

En *cuarta*, la mano está colocada con las uñas hacia arriba, no del todo, y en *quinta* con las uñas hacia abajo.



Quinta.

Sexta.

Séptima.

Octava.

Si el contacto es en la línea de fuera, puede haberlo en *sexta* ó en *tercera*. En *sexta*, si la mano está colocada con las uñas hacia arriba, no del todo; y en *tercera*, si lo está con las uñas hacia abajo, no completamente.

Contactos en la linea baja.—En la de dentro, contacto en *séptima*, con las uñas hacia arriba; y en *primera*, la mano vuelta; y en la de fuera, contacto en *octava*, con las uñas hacia arriba, y en *segunda*, con las uñas hacia abajo.

Figs. 714 á 725.

Ataques.

1.º Ataques sencillos.—Un ataque sencillo comprende un solo movimiento, y se hace por *golpe recto, pase* ó *coupé.*

El **golpe recto** es el más sencillo de todos los golpes, y consiste en dirigir la punta del florete hacia el cuerpo del adversario en la línea recta y sin cambiar de línea. Por este movimiento se terminan todos los golpes.

El **pase** consiste en pasar la punta de una línea á otra para dirigirla al cuerpo del adversario.

Se puede hacer el pase de la línea alta á la línea baja y viceversa, como también de la línea alta á la alta y de la línea baja á la baja. El más usado es el de la línea alta a la alta, sobre todo de *cuarta* á *sexta* y de *sexta* á *cuarta.*

Para ejecutar el pase de línea alta á línea alta, se debe pasar la punta del hierro por debajo del fuerte de la hoja del adversario ó por debajo del antebrazo del mismo, según los casos y la distancia.

Si el pase se hace por encima de la hoja del adversario para ir de la línea alta á la línea alta, este movimiento especial se llama *coupé.*

Para hacer el pase de línea baja á línea baja, es preciso pasar la punta por encima del fuerte de la hoja del adversario.

2.º Ataques compuestos son aquellos en los que el golpe final está precedido de una ó varias *fintas* ó *amagos al hierro.*

La **finta** es una falsa demostración de ataque en una línea para atraer á la misma el hierro del adversario, á fin de tocar en otros ó en la misma, pero un poco más tarde.

Fintar con decisión es la mejor manera de juzgar la sangre fría y la fuerza del adversario. Una finta enérgica le obliga á descubrir sus paradas predilectas, é indica, por lo tanto, la manera de engañarlas.

Los ataques compuestos más usados son: los golpes llamados *uno, dos,* que engaña una parada sencilla con una finta de pase; *uno, dos, tres,* que engaña dos paradas sencillas con dos fintas de pase, y *engañar la contra,* cuando el adversario toma para su defensa paradas circulares.

Batir el hierro tiene por objeto quebrantar y derrotar al adversario, atrayéndole donde no se le piensa atacar ó separando vivamente su hoja, ya para hacerle desistir de una posición amenazadora, ya para abrirse camino por la fuerza hasta su cuerpo.

Se puede *batir el hierro* de muchas maneras, por un golpe seco ó dos, con una presión ligera ó fuerte, resbalando la hoja sobre la hoja ó ligando.

Paradas.

Parada es la acción de separar con el arma el hierro del que nos ataca.

La *parada sencilla* es la que separa la hoja en la misma línea en que se presenta para tocar.

Hay tantas paradas sencillas como contactos; corresponden á los ocho indicados y llevan los mismos nombres, siendo las más usadas las de *cuarta, sexta, séptima* y *segunda.*

Son las *contras* paradas circulares que llevan el hierro al lado opuesto de aquel á que se dirige, y después de haber parado vuelve á la línea en que estaba antes del ataque, tomando el nombre del contacto de donde parte el movimiento.

La *contra de cuarta* es la más usada, y permite proteger todo el cuerpo.

Algunas veces se combinan las paradas sencillas y las contras para defenderse de ataques compuestos. En otras se separa el hierro con un golpe seco de los dedos, y con frecuencia tomando *oposición,* que es separar el hierro sin sacudida por la acción del fuerte sobre el débil.

Para parar debe colocarse el brazo medio doblado.

Respuestas.

La *respuesta* es la acción del tirador que procura tocar después de haber parado.

Las respuestas se hacen en la misma línea en que se ha parado ó cambiando de línea. De aquí una división entre *respuestas directas* ó *compuestas.*

En algunas ocasiones, y siguiendo los movimientos del que ataca, se deja un pequeño intervalo entre la parada y la respuesta. En otras, á una parada seca sigue una respuesta vivísima sin pérdida ninguna de tiempo; esto se llama parar de *tac* á *tac.*

La respuesta es de *oposición* cuando después de una parada de oposición se contesta sin dejar el hierro.

La *contrarrespuesta* es la respuesta que sigue á la parada de una respuesta. Las divisiones de las contrarrespuestas son las mismas que las de las respuestas.

La *remise* ó reposición de mano es el tiempo que se gana al adversario cuando éste retire el brazo para contestar ó hace una respuesta compuesta.

No se debe confundir la *remise* con la acción de redoblar ó repetir el ataque ó una respuesta, cuando el adversario para y no contesta.

Si mucho sabe la raposa, más sabe quien la toma.

Golpes de tiempo.

El *golpe de tiempo* y el *de arresto* se han solido reunir con frecuencia bajo la denominación común de *golpes de tiempo.*

Para ejecutarlo es preciso haber adivinado el golpe por el que van á terminar los movimientos del adversario, y tiene por objeto tocarle, ya interceptando la línea por do de debía pasar su hierro, ya tomando oposición en la misma línea.

Se aconseja principalmente el golpe de tiempo para los ataques compuestos, tomando la oposición á la derecha, en la línea de fuera, que es el modo más seguro de ejecutarlo. Sin embargo, como no siempre se puede juzgar el golpe final del adversario, es muy fácil pasarse ó hacer un golpe doble.

El golpe de arresto tiene por objeto anticiparse al adversario y detenerle en su primer movimiento cuando ataca marchando, se descubre ó hace muchas fintas con el brazo encogido.

Se hace generalmente por golpe recto ó pase, con fondos ó medios fondos.

La combinación de los diferentes movimientos que se indican da lugar á gran variedad de golpes, pero se debe huir de los muy complicados.

Cuando se haya llegado á ejecutar bien todos los movimientos de la lección, se puede pensar en combinarlos, procurando unir el vigor á la precisión; de otra suerte, el juego del florete es un pugilato de choques rudos y de fuerza bruta.

El asalto.

El *asalto* es la práctica y aplicación de las enseñanzas recibidas en la lección y la *imagen* cortés del combate.

En asaltos de estudio no se debe evitar el botonazo, rompiendo á cada momento, desviando el cuerpo ó por una serie de paradas inconscientes, que se terminan por encontrar la hoja del adversario en cualquier línea para traerla bruscamente á otras, lo que constituye la *parada de contracción.*

media, como se trata de tocar y de no ser tocado, es muy importante caer en guardia fuera del alcance del adversario y no dar el hierro sino estando seguro de la parada.

Todas las fintas y todos los medios que el arte enseña tienen entonces útil aplicación. Es preferible no tomar la iniciativa; pero si el adversario adopta el mismo sistema, el juego pierde interés y cae en el mal gusto.

Son consejos de mucha fuerza que deben ob-

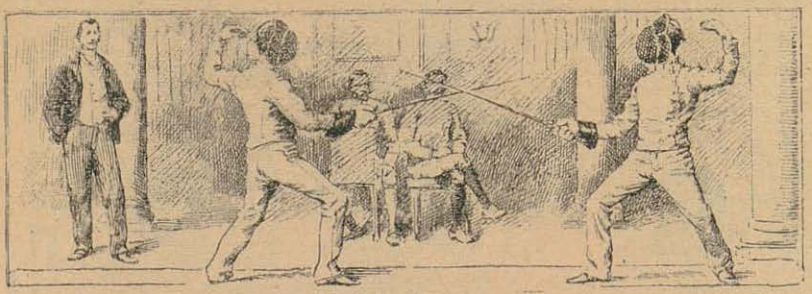


Fig. 724.—El Asalto.

Se deben juzgar bien los ataques, calcular y variar las paradas y no dejar nunca de contestar.

Empiécese por golpes sencillos á pie firme, yendo á fondo y partiendo de la inmovilidad. Atacando á fondo se tienen más probabilidades de recibir un botonazo; pero no importa, lo que interesa es adquirir confianza en los ataques, que no se consigue de otro modo.

Más tarde será tiempo de variar las combinaciones, recurrir á los falsos ataques y procurar por los medios indicados quebrantar la mano y el hierro del adversario.

En el ataque importa siempre estirar francamente el brazo, levantar la mano y bajar ligeramente la punta: es la base de la esgrima.

En asaltos de *ambición*, que no se deben intentar sino cuando se ha llegado á una fuerza

servarse: guardar la distancia y atacar después de haberla juzgado; no hacer dos veces seguidas el mismo ataque ó la misma parada; no seguir en los ataques un orden lógico, que el adversario puede comprender en seguida, como empezar por el golpe recto y seguir ejecutando el *uno, dos,* y después el *uno, dos, tres.*

Son, por fin, consejos también muy útiles: no hablar mientras se tira, huir del cuerpo á cuerpo y no hacer asalto que dure más de diez minutos. No discutir ni reclamar los botonazos, y confesar desde luego hasta los dudosos.

No debe olvidarse nunca que es inútil negar los buenos golpes, que las disputas á nadie engañan y que en la manera franca y leal de confesar un botonazo se aprecia el carácter y la moralidad de un tirador.

EL TIRO DE PISTOLA

El tiro de pistola en Madrid.—Durante muchos años no había en Madrid donde probar un arma de fuego; cada cual, según su afición, se ejercitaba en el tiro donde y como podía; los militares, como los paisanos, sólo contaban con un modestísimo *tiro de pistola* situado en la Castellana, y que por su mala é incompleta instalación nunca pudo dar utilidad á su propietario.

De tan poca cosa en tan agradable *sport* se pasó á contar en Madrid con el *tiro de pistola* que hoy existe detrás de los Jardines del Retiro, copiado del de Gastinne-Renette, de París, pero más alegre y más bonito que aquél. Buenas armas y buena instalación; todo está bien estudiado en aquel centro, y en otro país sería un buen negocio, pero que aquí no lo será en mucho tiempo por el carácter indolente y apático de este público, que gusta poco de bellas artes y de armas, como de cuanto es higiénico y varonil (aunque se encanta con lo brutal, como los toros).

Falta, sin embargo, una organización y una publicidad conveniente, y entonces sería fácil organizar los concursos trimestrales *apuntando y á la voz de mando*, cual se hacen en París con tanto éxito y produciendo buenísimos tiradores, entre los cuales tenemos el honor de tener algún compatriota nuestro que obtuvo gran premio tres años seguidos, y cuyos cartones publicamos á continuación como cosa curiosa.

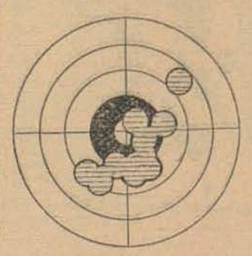
Durante tres meses, enero, febrero y marzo, se verifica en París el concurso *au visé*, apuntando; cada cartón cuesta 5 francos; el premio se da al que haga mayor número de puntos en siete balas disparadas, y consiste en 600 francos en metálico, una medalla de oro, valor de 100 francos, colocación del cartón en el cuadro de honor y en todos los periódicos de París; después hay segundo premio, accésit, etc.

El 1.º de abril comienza el concurso *au commandement*, á la voz de mando, y termina el día último de junio al ponerse el sol, con iguales honores y recompensas.

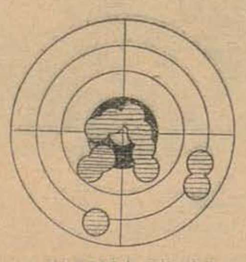
Nosotros creemos que tanto en las armas blancas como en las de fuego los españoles serían admirables si las cultivasen aquí, teniendo el estímulo que tienen en el extranjero, donde como en las artes ocupan siempre los primeros puestos.

He aquí cinco de los cartones de que hemos hablado, hechos por el Excmo. Sr. Marqués de Alta Villa, y cuatro hechos en Madrid en el tiro de pistola del Jardín del Buen Retiro.

EXCMO. SEÑOR MARQUÉS DE ALTA VILLA



MEDALLA DE ORO
DOCE BALAS APUNTANDO.

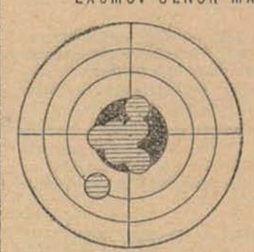


MEDALLA DE ORO
DOCE BALAS APUNTANDO.

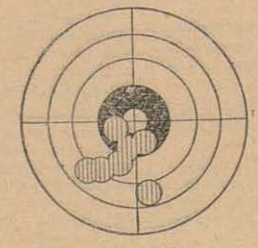


GRAN PREMIO
SIETE BALAS Á LA VOZ DE MANDO.

EXCMO. SEÑOR MARQUES DE ALTA VILLA



GRAN PREMIO
SIETE BALAS APUNTANDO.



GRAN PREMIO
SIETE BALAS Á LA VOZ DE MANDO.

G. GENTIL

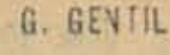


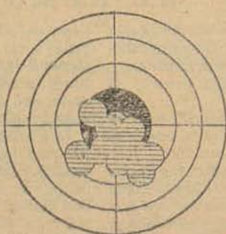
Madrid 11 *de abril de* 1896.
DOCE BALAS Á LA VOZ DE MANDO.

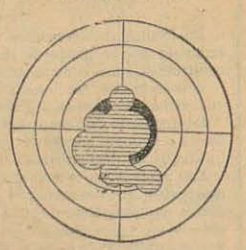
FIGS. 725 Á 750.

Donde está la fuerza no cabe la razón.

RAMÓN FERNANDEZ







Madrid 17 de junio de 1896. — Doce balas á la voz de mando.

Madrid 1.º de junio de 1896. — Doce balas apuntando.

Madrid 17 de junio de 1896. — Doce balas apuntando.

La opinión de un tirador profesional. —Ira Paine, el célebre tirador profesional, dijo: «Es necesario tanto tiempo para formar un tirador de pistola como para hacer un pianista».

El tiro de pistola reclama, en efecto, una práctica constante, y sus aficionados distan mucho de ser tan numerosos como los del fusil y la carabina.

Se tira á pistola de dos maneras: apuntando y á la voz de mando.

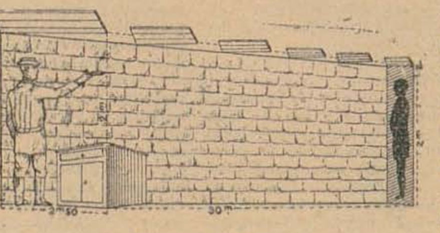
Tiro apuntando. — El tirador se coloca frente al blanco, fijo sobre sus piernas, la punta del pie derecho hacia adelante, el pie izquierdo unos 40 centímetros más atrás; perfilar el cuerpo y colocar sobre la cadera la mano izquierda. Tomar la pistola con la mano derecha y sostener fuertemente la culata, pero sin rigidez, entre los tres últimos dedos y el pulgar, sin tocar al gatillo; elevar el arma y extender el brazo sin rigidez; entonces apuntar, y apretar el gatillo, con la segunda falange del dedo índice, progresivamente y sin brusquedad, conteniendo la respiración para no variar la puntería.

Tiro á la voz de mando. — El tirador se coloca delante del blanco, con el brazo derecho caído, el arma cargada y el cañón dirigido á unos 40 centímetros delante de la punta del pie derecho. El brazo izquierdo completamente caído á lo largo del cuerpo.



Posición del tirador.

Posición de la mano.



Una sala de tiro.

A la voz de «¿Está usted preparado? el tirador responde «Sí», y á la voz de «Fuego» elevar el brazo, apuntar y disparar, mientras que el director del tiro cuenta en voz alta «Una, dos, tres» (la cadencia debe ser de un segundo).

La distancia á que debe colocarse el blanco es generalmente 25 metros. Una persona sola puede también tirar á la voz de mando haciendo uso del metrónomo.

Para tirar con revólver de reglamento se emplea el de nuevo calibre, 8 mm., ó el antiguo revólver de ordenanza de 11 mm.

El tiro con revólver de precisión se hace en todas partes con el Smith and Wesson, de calibre 44, arma excelente y universalmente estimada.

Consejos para ejercitarse.—Tirar poco al principio, ó sea unos veinte disparos por sesión; detenerse en cuanto se sienta la menor fatiga; abstenerse de beber alcoholes, y en general de bebidas excitantes.

Duelo.—La pistola es un arma que se emplea á menudo en los duelos.

A no ser en caso de gravedad excepcional, el disparo se hace á la voz de mando y generalmente á treinta pasos. El deber de los testigos es hacer el duelo lo más difícil posible. Gracias á estas precauciones, los desafíos á pistola, siempre peligrosos, son rara vez mortales. (V. el anuncio, pág. 4.)

Figs. 731 á 736.

EL REMO

En Francia, la navegación con remo fué puesta en moda por un grupo de aficionados cuyo antecesor fué Alfonso Karr, hace unos sesenta años.

Remar es uno de los *sports* más penosos al cual el hombre puede dedicarse.

Desarrolla rápidamente las *cualidades musculares*, y principalmente las *facultades respiratorias* de los que practican este ejercicio.

Los aficionados á este sport se dividen en dos categorías: 1.°, los *remeros para carreras*, que tienen que someterse á ejercicios penosos con método severo y continuo; 2.°, los *remeros de recreo*, que recorren los ríos con el único objeto de divertirse.

Asimismo, las embarcaciones se clasifican: los *barcos de recreo*, más anchos, más pequeños, más estables que las *embarcaciones de carreras*, en las cuales todo está supeditado á la velocidad.

Las embarcaciones de paseo ó recreo están generalmente construídas *á clines*: su casco se compone de listones de madera colocados como las escamas de un pescado; casi siempre son *inrigger*, es decir, que el remo se apoya en el mismo bordaje de la embarcación. Los barcos de carreras son de *borda franca*; son *outrigger*, lo cual significa que el remo descansa en la extremidad de una armadura de hierro empernado en los flancos del barco, y que se llama *puerta hacia afuera* ó sencillamente portante; se dice que están construídas en *borda franca*, porque su casco consta de dos anchas hojas de madera ligera de caoba ó cedro, reuniendo la quilla con la borda.

Aun cuando sea de carreras ó de recreo, una embarcación de remos consta de las piezas siguientes: A, la *roda*, pieza de madera curva que termina el buque por la proa; B, el *codaste*, la parte última de la quilla que está tocando con el palo del timón; C, la *quilla*, madero largo que corre de popa á proa y sirve de base para su construcción; D, la *carlinga*, hueco de la contraquilla, donde entran y se sujetan los bancos de la embarcación; E, las *cuadernas* y *varengas*, que se apoyan sobre la quilla como las costillas sobre la columna vertebral del hombre; F, los *clines ó bordas*, maderos muy delgados que sirven de forro interior y de cubierta; G, las *cintas*, pila de maderos que sirven de refuerzo á la tablazón de los costados de un barco; H, el *timón*, aparato que gira sobre el codaste para el gobierno de una nave; el timón tiene sus cañas con cuerdas, para poder manejarlo; I, las *cañas* para los pies ó tabloncillos que sirven de punto de apoyo á los remeros; L, por último, los *sistemas, toletes ó apoyos*, aparatos de metal que sostienen los remos sobre la borda superior ó portante.

Los barcos de recreo tienen distintas formas; nuestros lectores pueden ver las muestras en el cuadro adjunto, debido á los buenos oficios del decano de nuestros constructores parisienses señor Tellier.

1.° La *lancha ó bote* de familia, con todas las garantías de seguridad que se puedan exigir; 2.°, las *yolas*, de uno, dos y cuatro remeros; 3.°, las distintas *canoas* de mar, de río, canadiense, movidas por medio de pagayas, remos ó velas. Los barcos de carreras en ría son de un solo modelo, el *utrigger*; no se pueden montar sino con los remos, que sirven de balancines y aseguran su estabilidad; el barco de carreras para un remero se llama *skiff*; los barcos de varios remeros se llaman *utriggers*, y llevan dos, cuatro ú ocho remeros: para las carreras ó regatas en el mar se usan *yolas* de mar, sin *sistemas ó portantes*, de borda más alta que las yolas para río.

La *perissoire* es una canoa excesivamente estrecha y baja, muy ligera, que se maneja con un *pagay* ó remo de dos palas. Se la ha dado este nombre por lo fácil que es de volcar y perecer en ella.

Las maderas generalmente empleadas en la construcción de los barcos de recreo ó de carreras son el roble ó encina, el pino del Canadá, la caoba y el cedro.

Las *pagayas* son de dos palas, en forma de corazones alargados; los remos se hacen muy ligeros, de pino, sin nudos; su pala es en forma de cuchara, y el espesor de cada parte del remo está calculado de manera que ofrezca resistencia allí donde sea necesario.

En los puertos fluviales ó mercantes se emplea mucho el remo sin cuchara, plano que se coloca en la popa del bote cerca del timón; este remo lo maneja un solo hombre, que le da un impulso rotativo de un esfuerzo muy poderoso; la ventaja de este propulsor consiste en hacer avanzar el bote, dirigiéndolo al mismo tiempo; el único inconveniente estriba en que el cansancio se nota en seguida.

Manera de remar.

Los consejos que siguen los damos para un solo remero.

La instrucción es la misma para una pareja de remeros, que sólo deberá cuidar de evitar el encuentro de los puños de los dos remos en el momento de separarse.

El remero, estando colocado sobre su banco, deberá ejecutar los movimientos preparatorios siguientes: 1.°, inclinar el cuerpo hacia adelante, á 25°; tener los hombros bajos y echados hacia atrás, de manera que el pecho esté desembarazado; los brazos bien alargados, sin rigidez; los puños rectos, las manos agarrando sin apretar el puño del remo; la cabeza alta, las piernas ligeramente separadas, los pies fuertemente apoyados sobre el tabloncillo de los pies; 2.°, de este modo preparado, el remero comenzará y desarrollará como sigue su golpe de remo: introducir la pala del remo en el agua perpendicularmente á la superficie ó algo inclinada sobre ella; conservar los brazos alargados hasta que el cuerpo esté inclinado hacia atrás á 25°; 3.°, empezar entonces á recoger los brazos, conservando las manos á una altura conveniente, de modo que lleguen á tocar el pecho; plegar los puños poco á poco, de manera que formen un ángulo recto con el antebrazo en el momento en que las manos lleguen al pecho.

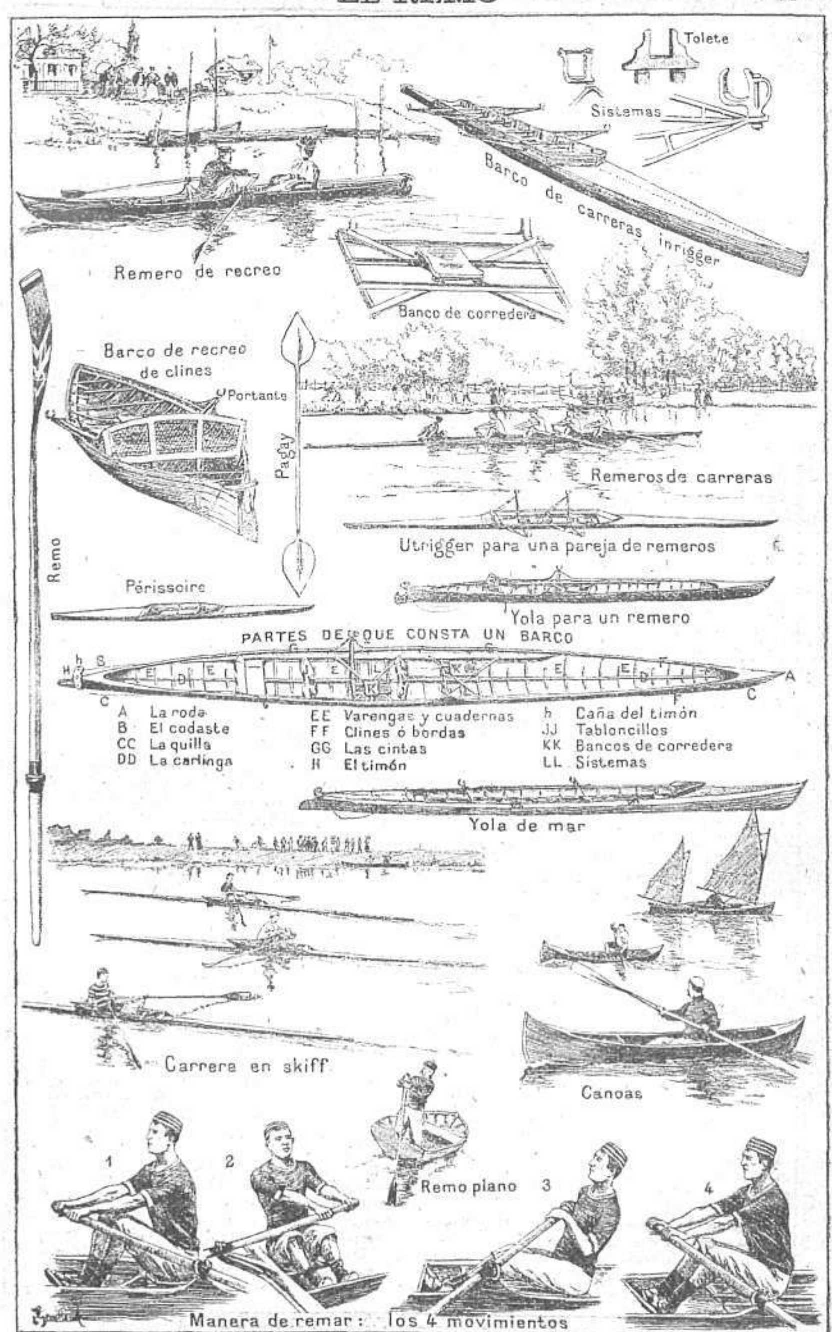
El remo, habiendo de este modo efectuado su recorrido en el agua, hay que volverlo á dejar suelto; para ello se deben bajar ligeramente las manos para retirar la pala del agua, alargar vivamente los brazos y hacer recobrar al cuerpo lentamente su primitiva posición. Esta maniobra debe hacerse de 25 á 30 veces por minuto.

El remar es uno de los sports que hacen trabajar mejor, y de un modo racional todas las partes del cuerpo, desde la punta de los pies hasta la nuca.

Nos daríamos por contentos si hubiéramos convencido de ello á nuestros lectores.

A. Fleuret.

Del agua mansa me libre Dios, que de la brava me guardaré yo.



Figs. 737 á 763.

JUEGO DE PELOTA

(Reglamento del Juego de pelota.—Véase Almanaque Bailly-Baillière 1895, págs. 389 á 394.)

Juego en trinquete.

A excepción de las Vascongadas, lo practican casi todas las provincias de la Península.

La *pelota*, la *mano*, *guante* ó *pala* y el *trinquete* son los factores de este juego, que nos interesa conocer.

Empezando por el último, ya hemos dicho que el *trinquete* es el muro donde se arroja la pelota, imprimiéndola fuerza y velocidad con el golpe de la mano, guante ó pala.

El muro que forma el *trinquete* debe estar emplazado en un sitio amplio y llano, eligiendo á este efecto una plaza, un solar de cierta extensión, el campo abierto ó el lienzo de algún edificio que, por sus dimensiones, permita el juego de pelota sin impedimento alguno. Cuando ocurre esto último, las paredes de las iglesias, ordinariamente, lo dan todo hecho.

Por regla general, al construir el *trinquete* se procura darle la mayor solidez posible; y como se trata de un muro completamente aislado, para que conserve el aplomo se le refuerza con dos estribos en los costados ó unos pilares en el frente opuesto si no se ha de utilizar más que uno de los paramentos. Levantado el *trinquete* con ladrillo, mampostería ó sillería, se procede á su revestimiento, utilizando una capa de cal ó portland, que se puede evitar en el último caso, en que los sillares se labran á cincel y las juntas no presentan cejas. Ha de insistir el muro sobre un suelo duro y apisonado, libre de piedrecillas, á fin de que la pelota pueda botar con entera libertad.

La altura y demás dimensiones del *trinquete* no se sujetan á reglas fijas, fiándolas tan sólo á la discreción, aptitud y conocimiento del maestro que dirige la construcción; lo que sí se hace es marcar con una línea de negro la *raya de la falta* á un metro próximamente del suelo, con objeto de calificar de *mala* toda pelota que dé por debajo de aquélla.

En cuanto al piso del juego, debe reunir las condiciones siguientes: duro, libre de piedras menudas, lo más horizontal posible y de figura rectangular ó trapezoidal; su longitud es variable; pero como no necesita pared de rebote, abarca hasta donde alcanza la pelota. Debe estar limitado de una parte por el *trinquete*, y los dos lados contiguos se marcan por líneas de ladrillos enclavados en el suelo y que forman un saliente apenas perceptible; como á un tercio de la pared del *trinquete* se marcará una raya horizontal sobre el suelo, con objeto de dar como *buena* toda pelota que en el saque rebase dicha línea y *mala* la que á ella no llegue.

La *pelota*, para jugar en *trinquete*, varía según que se emplee la mano, guante ó pala; la de mano, se procura sea de poco peso y algo floja; la materia de que se hace consiste en la goma, que pesa unos 58 gramos, una pequeña capa de hilo y el resto de lana ó de estambre, revestido el conjunto de un forro bastante liso de cuero resistente. Las de guante ó pala no difieren de la anterior más que en la dureza, pues se procura apretar fuertemente el hilo, la lana y los forros, resultando por lo tanto mucho más vivas que las de mano.

El *guante* y la *pala* se han echado en olvido desde que en Guipúzcoa se adoptó la *cesta* ó *chistera*; de modo que el juego en *trinquete* queda reducido en las dos Castillas y Aragón al de *mano*, que poco á poco va desapareciendo por el proselitismo que hace el juego á *ble* ó con *chistera*.

Los partidos *á mano* son de sobra conocidos, y tienen lugar entre cuatro y seis jugadores, cuando no entre dos, ó *mano á mano;* lo más frecuente es que sean seis, tres contra tres. En este caso, la colocación de aquéllos se hace en dos filas alineadas, no escalonados, colocando en medio al que carezca de juego con la izquierda y sea más ligero, puesto que tiene que cubrir más plaza que los otros dos. Saca el que se coloca á la mano izquierda, y el número de tantos de un partido varía: en Castilla suele ajustarse á 18 tantos, sin contar los saques; los tantos se llaman *quinces* en las provincias vascas y *piedras* en otros puntos.

Con la mano se da á la pelota antes y después del bote, existiendo la *volea* en el primer caso y el *botivoleo*, el *bote* y *sotamano* en el segundo. Hay otra clase de jugada para lanzar la pelota al máximum de distancia, que es la de *sobaquillo*, en la que el brazo describe un círculo en el aire antes de tomar aquélla, imprimiéndola más fuerza, elevación y velocidad que en otra cualquiera clase de jugada.

De cómo se realiza un partido no hay para qué entrar en su descripción, desde el momento que el *juego á mano* es tan elemental y primitivo que se halla al alcance de todos, y se practica por los más en los primeros años de la infancia. Lo que nos interesa conocer es el actual *sport* vasco, ó sea el refinamiento del juego de pelota, que hoy trae trastornado á nuestro público como tuvo al del Sur de América no hace muchos años y amenaza generalizarse en el rincón más apartado de la Península.

Para proceder con método en la exposición del moderno juego de pelota, nos trazaremos el plan siguiente: definiciones indispensables para comprender el *juego á ble*, ó sea con *cesta ó chistera;* medios para devolver ó restar las pelotas, juego á derecha y á izquierda, juego de delantero y zaguero, apuestas, sus diferentes sistemas y corredores.

DEFINICIONES

La pelota, la chistera ó cesta y el frontón.

Las *pelotas* tienen un peso de 120 gramos, comprendiendo en él los 84 de goma, y el resto, hasta los 120, lo forman una capa de hilo protegida por dos forros de cuero de mucha tersura y dureza, en los que va el sello del fabricante. Pueden ser más ó menos vivas, según la construcción, la temperatura y el mayor ó menor uso.

Para cada partido se eligen doce *pelotas;* el delantero del bando colorado elige seis, y las otras el del bando azul, puesto que los jugadores se distinguen por el color asignado al bando respectivo. Una moneda lanzada al aire por el Intendente decide la prioridad en el saque, y entonces el delantero á quien haya correspondido toma una de las doce *pelotas* que se hallarán en una cesta, de la

que es portador un chiquillo: después de botarla la dará al zaguero contrario, que puede desecharla si le parece que no reune las condiciones necesarias, y en caso de disconformidad decidirán los tres jueces de partido que se colocan en sillas, ocupando el medio de la contracancha.

La *chistera ó cesta*, que se coloca en la mano merced al guante adosado al dorso de la misma, es de mimbre y su figura es próximamente la de un arco de círculo de bastante radio. Sus secciones transversales son casi un semicírculo cerca de la mano y una recta en la punta, y la longitudinal se asemeja á una hoz. Se sujeta á la muñeca con una cinta, á fin de evitar el cabeceo, debiendo ser más corta y ancha la del delantero que la del zaguero.

El *frontón*, que puede ser abierto como el clásico Fiesta Alegre, ó cubierto, debe tener una extensión en planta igual á la de un rectángulo de 70 á 85 metros de longitud por 11 de ancho, cuyo suelo se cubre con losas ó con un buen cemento y recibe el nombre de *cancha*. Colocados en el centro y mirando á uno de los lados menores del rectángulo, en el de la izquierda se eleva un muro de buena sillería ó mampostería revestido del mejor cemento, que constituye el *frontón* propiamente dicho. Lleva una cinta metálica á un metro de altura del suelo y otra á 12 metros, entre las cuales debe dar siempre la pelota para ser *buena* y no perder el tanto.

Desde el ángulo de la izquierda, perpendicular al *frontón*, y en la dirección del lado mayor del rectángulo de la planta, va otro muro construido análogamente, que recibe el nombre de *pared*. Esta sólo lleva una cinta metálica en la parte superior á la altura del *frontón*; toda pelota que dé por encima de esta cinta pierde tanto. En esta pared van marcadas, á partir del *frontón*, unas líneas verticales separadas entre sí 3 ó 4 metros. Los espacios comprendidos entre estas líneas se llaman cuadros, y su número varía entre diez y ocho, que tiene Fiesta Alegre de Madrid, á quince, que tiene el más corto, ó sea el Euskal-Jai. La altura de dichas líneas es la del hombre, y en su terminación llevan el número correspondiente al cuadro, á excepción de la que corresponde á la línea séptima que lleva la inicial *V.ta*, que quiere decir vuelta, ó sea que la pelota que en el saque rebase dicha línea ó no llegue á la del 4 es *mala*.

Se llama *pasa* si va más allá del 7 por la primera vez, pero si lo hace dos veces seguidas es mala. Como el saque da de por sí un ataque, se le cohibe haciendo que la pelota no bote fuera del espacio comprendido entre las líneas 4 y 7, á cuyo efecto se prolongan éstas á lo ancho de la cancha y algunas veces se marca el 7 1/2.

Enfrente del *frontón* puede haber otra pared de *rebote*, el campo libre ó localidades distribuidas por pisos para presenciar el espectáculo. El total ancho de la planta se distribuye del modo siguiente: 11 metros para la *cancha*; 10 ó más metros de tierra para *contracancha*, con objeto de coger las pelotas cuyo bote sale fuera de la *cancha*; lo demás lo ocupan las sillas de plaza, tendidos, palcos, gradas y andanadas.

Un partido ó juego de pelota consta ordinariamente de 50 tantos, y para indicarlo así al público, como á los pelotaris, existe lo que se llama *contador*, que es un marco de madera situado cerca de la pared del *frontón*, de forma cuadrangular ó pentagonal, en cuya parte superior se ve el número 50 é inferiormente dos cuadrados, uno colorado y otro azul, donde el encargado del aparato va marcando por medio de placas de hoja de lata el número correspondiente á cada bando en cada uno de los instantes del partido, y el público se entera de este modo de la marcha de aquél. Gana el partido el bando que primero haga 50 tantos.

Pasemos á otro capítulo para mayor claridad.

Medios para devolver ó restar las pelotas.

Como quiera que el pelotari se coloca la *cesta* en la mano derecha, sólo ella juega; pero puede hacer el juego á la derecha, que le es natural, ó el de la izquierda, colocando la mano de este nombre sobre el guante de la *cesta*.

Al ser herida ó lanzada la pelota por el que saca, lo mismo que durante el peloteo, parte de la pared del *frotón* describiendo una curva, da en el suelo y describe otra que se llama *bote*, compuesto de dos ramas: una que comprende desde el punto de choque con la *cancha* hasta la parte más alta de su desarrollo y otra que comprende desde este punto hasta chocar nuevamente con el suelo.

Cuando se toma la pelota antes del bote, se dice tomarla al *aire* ó de *volea*; pero ésta recibe diferentes nombres, según que se tome por encima del brazo extendido horizontalmente, á la altura de éste ó por debajo, y por eso hay las siguientes clases de *voleas*, á saber: *de sobrebrazo, de costado, de medio brazo* y *de abajo ó sotamano*.

Si la pelota se coge en la primera rama de la curva del bote, la jugada recibe el nombre de *bote pronto*: y según la posición del brazo, como en la *volea*, habrá las siguientes clases de *bote-prontos: alto, medio* y *bajo*, ó sea *de sobrebrazo, de costado* y *de sotamano*. En la segunda rama de la curva se llaman únicamente jugadas de bote, y sólo hay una denominación especial para las que se toman altas, y es la de *botivoleo*.



Todas estas jugadas se practican sólo con la mano derecha, pues cuando la izquierda la auxilia se llaman todas de *revés*, y el tecnicismo es el siguiente: la *volea* de revés recibe el nombre de *revés aire*, y puede cogerse la pelota arriba, en el medio ó abajo, siendo por tanto el *revés aire* de *sobrebrazo*, de *costado* y *sotamano*. Si se coge la pelota en la primera rama de la curva después del bote, haciendo juego con la mano izquierda, será *revés de bote pronto*, con iguales distinciones, y si se toma en la seguuda rama, se llama simplemente *revés*.

Devuélvase ya con la derecha ó con ésta auxiliada de la izquierda, la jugada recibe además nombres que la definen y caracterizan. Si va á los últimos cuadros se la llama *larga*, y puede ser extendida *por elevación* ó *recta*, á causa de la fuerza de impulsión.

En los primeros cuadros reciben diferentes nombres las pelotas restadas, siendo los principales los de *rasas, cortadas, trabuques, metidas* y *dejadas*.

Son *rasas* las que dan á muy poca distancia de la cinta metálica inferior del *frontón*, saliendo rectas y muy vivas; son *cortadas* si desde el frontón dan casi en la intersección de la pared izquierda con la *cancha*, ó bien á la terminación de ésta en el lado opuesto á dicha pared; *dos paredes* se dice de aquéllas pelotas que dan en el frontón primero y después en la pared izquierda ó al contrario: en el primer caso la jugada se llama de *carambola* y en el segundo de *trabuque*; *metidas* son las que se colocan para el bote en punto donde no pueden acudir oportunamente los juga-

dores, y finalmente se llama *dejada* en el caso en que se la hace botar en el primer cuadro y por la distancia á que se hallan los contrarios no llegan á tiempo para cogerla.

También las jugadas dependientes del saque reciben los nombres de *saque cruzado*, *pared chica*, *pared grande*, ó *carambola*, *saque de dos paredes* y *por derecho*. Saque cruzado es el que hace el pelotari cuando se coloca á la derecha de la cancha, y envía la pelota de tal modo que si bota da en la pared izquierda; pared chica cuando se cruza algo más, de modo que agarre un poco de pared; carambola es cuando se la eleva, tanto en el frontón como en la pared izquierda, y de dos paredes cuando cambia de situación y se coloca casi pegada á la pared izquierda, dando antes en ésta que en el *frontón*.

Si el saque fuera libre sería poco menos que imposible el resto, y por esto se le imponen las limitaciones ya dichas.

Juego á derecha y á izquierda.

Tal como hoy se mira el juego de pelota, hay que distinguir dentro de los pelotaris dos grupos ó categorías: unos que juegan todo á derecho y otros que lo hacen con las dos manos ó de *revés*. A los primeros se los llama *clasicistas* ó representantes de la antigua escuela, y á los segundos *revesistas*; aquéllos son más elegantes y practican toda clase de jugadas; ganan menos partidos que los segundos, pero son más aplaudidos.

Estos otros cifran todo su valer en dar fuerte á la pelota y hacer juego atrás.

Con los primeros se hacen agradables los partidos; con los segundos impera la monotonía, y hay exposición de cansar al expectador.

La explicación es fácil. El juego á la derecha se presta más á agradar, y caracteriza el juego antiguo de golpe seco y limpio ó de remonte; mientras el de la izquierda adolece del *vicio de suciedad* por detener la pelota en la cesta, cualidad que permite extender y castigar más las pelotas.

Resulta que en el juego á la derecha se emplea un solo tiempo, mientras que á la izquierda se emplean dos; razón por la que el jugador de derecha se ve imposibilitado para contrarrestar el del *revesista*, terminando por *caérsele el brazo*, como se dice en el *argot* del *frontón*, cuando el jugador de derecha sufre en él una lesión por efecto de un *esguince*, *relajación* ó *esfuerzo excepcional*. Es imposible sostener el juego de un tiempo contra el de dos, y devolver á *volea* las pelotas castigadas y extendidas de *revés*; porque esto equivale á dar la ventaja de perder siempre esfuerzo disponible, ó á consentir que el adversario dé dos veces á la pelota haciéndolo él una, ó, en fin, á permitirle restar á pedrada.

Juego de delantero y zaguero.

Los actuales partidos de pelota siempre se conciertan dos contra dos, pocas veces tres á tres y casi nunca mano á mano.

En este supuesto vamos á examinar el papel que representa cada uno de los jugadores, llamados por su colocación respectiva *delantero* y *zaguero*.

Juego *delantero* es el que se hace en los primeros siete cuadros, y de *zaguero* el que se desarrolla entre éste y el final de la cancha. El primero es más vivo, más movido y más brillante, no sólo porque son de más efecto las *rasas*, *trabuques* y *cortadas* que las *largas* del *zaguero*, sino porque es generalmente quien remata los tantos; pero pensar por esto que el *zaguero* lleva la peor parte, y que es la cabeza de turco que proporciona al *delantero* las ovaciones y un juego descansado no puede en modo alguno justificarse ni fundarse más que en la creencia de que son más fáciles las pelotas que se restan cerca del frontón, ó en la de que cuanto más lejos van las pelotas llevan mayor velocidad, cuando sucede lo contrario, esto es, que disminuye á medida que se alejan del frontón y que aumenta el esfuerzo que ha de vencerse cuanto más cerca de él se recojan para restarlas.

El brazo imprime una fuerza á la pelota, que sale despedida por la cesta con una velocidad máxima inicial, que sucesivamente se pierde hasta anularse. Las causas que influyen en el cambio de dirección rectilínea que imprime el brazo y en la pérdida de velocidad son: la gravedad, la resistencia del aire y el choque ó choques con el *frontón*, la *pared* y la *cancha*. Si se supone que una pelota viene impulsada desde el cuadro 18 á botar en el 3 y otra que partiendo del 3 vaya á botar al 18, el choque sobre el *frontón* ó los choques sobre el *frontón* y la *cancha* habrán producido el mismo efecto en los dos casos; la resistencia del aire habrá actuado en la misma extensión, longitud y trayectoria recorrida en el mismo tiempo y con la misma velocidad, en el mismo tiempo sobre la misma masa y en condiciones análogas habrá actuado la gravedad, lo cual supone esfuerzos iniciales idénticos para producir efectos iguales. En suma, lo mismo cuesta enviar una pelota del cuadro 18 al 3 que del 3 al 18. Bien entendido que esto supone juegos iguales de uno ó dos tiempos, porque es claro que cuesta menos enviar á *pedrada* la pelota del 3 al 18 que devolverla á *volea* desde el 18 al 3, y recíprocamente, cuesta menos devolver á *pedrada* al 3 desde el 18 que restar en el 3 de *volea* enviándola al 18; pero en lo que precede hemos supuesto esfuerzos iniciales iguales, lo cual excluye estos casos, y sabido es que la combinación de los partidos lleva á todo la perturbación, la desigualdad y el desorden. Nótese, sin embargo, que aun en este caso no saldría perjudicado el *zaguero*; lo sería uno de los dos y más probablemente el *delantero*, pues que los *zagueros* usan mucho más el juego de dos tiempos.

Supongamos ahora que el *delantero* se encuentra en el cuadro 3 con una pelota entregada ó servida, lo cual conduce á decir que su juego resulta descansado y lucido, porque así fácilmente se rematan los tantos.

Veamos si este razonamiento es realmente exacto.

A menos de suponer que la pelota ha sido entregada por uno de los accidentes del juego ó por desgracia ó impericia del *zaguero*, que no es el caso que debe considerarse en teoría, sino al contrario, el de pensar que cada uno desenvuelve todo su esfuerzo, debe asegurarse que no se alejó más del *frontón*, quedándose en el cuadro 3, porque vino de muy lejos, del 18 por ejemplo, no siéndole posible hacer más al *zaguero*; aun hizo mucho con devolverla á buena. Pero ¿quién la envió al 18? No sería ciertamente el *zaguero* amigo, porque cubriendo los últimos cuadros no habrá podido restar desde ellos la pelota devolviéndola al 18, á menos que sea un verdadero Hércules.

Si la pelota quedó en el 3, viniendo del 18, es porque antes la envió al 18 desde la proximidad del *frontón* el *delantero*, haciendo exactamente el mismo trabajo al enviarla que el *zaguero* para devolverla. Luego si encuentra servida la pelota, á su propio esfuerzo se debe.

Quedamos en que el juego del *delantero* es más brillante porque remata y gana más tantos; pero que al *zaguero* corresponde la dirección del partido, porque domina desde atrás toda la *cancha*, y jamás se ha visto que sea más deslucido el papel del que dirige y manda que el de quien ejecuta y obedece. El *delantero* puede bajar el brazo siempre que le acomode dejando pasar la pelota, mientras que el *zaguero* tiene que restarlas todas cuando salen de la jurisdicción del compañero, sean como quieran, so pena de perder el tanto; pero es él á su vez el que dice: *da ó deja*; de suerte que no porque se proponga hacer un juego descansado el *delantero* lo logrará, porque si repite aquél mucho la palabra *da ó pega* será él el descansado.

Es cierto que el *zaguero* cubre mayor extensión de terreno y que tiene que recorrerlo, sin perjuicio de tener que venir al centro para ayudar al *delantero*; pero asimismo es cierto que tiene más tiempo para prepararse, porque las pelotas están más tiempo en el espacio y las recoge menos vivas. Y á su vez el *delantero* tiene que soportar un juego mucho más vivo, recoger las pelotas que apenas dan tiempo para verlas y emplear un esfuerzo en el resto comparable con esa velocidad; todo esto sin perjuicio de acudir por su parte en ayuda del *zaguero*, voleando desde los cuadros 8 ó 10.

También es verdad que el *zaguero* tiene la misión deslucida y difícil de restar el saque; pero igualmente lo es que el *delantero* lo tiene á su cargo y que nada tiene de descansado, siendo además comprometido por la importancia que tiene en el juego, y tanto como se luce cuando remata una pelota se desluce cuando la hace *falta* ó al fin pierde.

Viene todo á equilibrarse; pero como cada *zaguero* se defiende bien del otro y del *delantero* de su contrario, porque juega en condiciones análogas, el juego temible para el *zaguero* es el del *delantero*, que es quien puede enviarle las pelotas á más distancia, y recíprocamente éste puede temer de aquél, por ponerle fuera del juego y esterilizar sus condiciones si eleva la pelota y la saca de los primeros cuadros.

Esto es interesante para el *zaguero*, y debe procurar siempre quitarle el *voleo*, pero no con otro *voleo* en el juego á punta libre, sino cruzando la pelota á la pared como en la *carambola*; porque pedir el *zaguero* que dé de *volea* en este caso es tanto como pedirle el brazo, que perderá seguramente.

El hecho tantas veces repetido de que el *zaguero*, provisto de todas las aptitudes que debe reunir el pelotari, cambie á la vuelta de unos años su calidad de tal por la de *delantero*, pasando á ser jugador en los primeros cuadros, tampoco quiere decir que sea más idóneo el que juega en los últimos cuadros que el de los primeros; lo que ocurre es que como el zaguero ha de recorrer, como ya dijimos, mayor extensión de la cancha, á la larga se consumen más sus facultades, y á fin de preservarse por algún tiempo, pasa á ocupar el juego del *delantero*.

Hecha ya la exposición de los deberes que cada jugador tiene que cumplir en un partido, se comprende fácilmente la marcha de éste cualquiera que sea el número de tantos á que se ajuste. De cómo ha de cumplir estos deberes ya lo preceptúa un reglamento *ad hoc*, permitiendo que descanse después de un reñido peloteo, cambie de alpargatas y atienda al cuidado de su traje, pero siempre con la intervención de los jueces de partido.

Se ha dicho que un partido de pelota es una verdadera batalla, en que se arriesgan la fuerza, resistencia é inteligencia de los combatientes, y nada más evidente. En las guerras existen los ejércitos disciplinados, que ponen en juego todos los recursos de la táctica militar á fin de ir con probabilidades de éxito en la campaña; pues también en el juego de pelota hay estrategia, y grande. Esta puede condensarse en dos palabras.

Ataque y defensa.

El jugador que toma el primero elige el punto donde ha de llevar la pelota y la manera de llevarla, y harto hace en estas condiciones el adversario con buscarla donde la llevan y devolverla como pueda. Lleva esto como ventaja el tener, el que está á la defensiva, que contentarse con hacerla *buena*, aunque sea servida ó entregada, proporcionando ocasión al contrario de continuar el ataque ó acentuarlo con mayor desembarazo. Por eso nuestros pelotaris fían mucho del *saque*, que por sí mismo es un arma de verdadero ataque, pues han sido y son muchos los partidos cuyo éxito depende de que el delantero sea ó no *gran sacador*.

Ahora bien; el sistema de ataque puede llevarlo el *zaguero* ó el *delantero*, aun cuando sea lo más natural y frecuente que lo lleve el último.

El *zaguero* tiene dos modos de ganar la iniciativa. El primero es puramente práctico y no puede derivarse de la teoría, porque supone una falta cometida por los adversarios en el juego; consiste en aprovechar una jugada poco enérgica ó desgraciada de los contrarios para llevar *un juego vivo* á los primeros cuadros, descartando al *zaguero* su rival, que no podrá venir á este terreno sin exponerse á una *larga* que ganaría el tanto, y valiéndose de su posición para ser dos en unión de su *delantero* á luchar contra uno, lo que daría también el tanto ganado. El segundo modo, único teórico y más eficaz por lo tanto, es el verdaderamente propio del *zaguero*. Consiste en extender más que el otro y sacar de juego al *delantero* contrario, y se entenderá que se apodera del ataque siempre que su pelota bote más lejos del *frontón* que la del otro *zaguero*. Desde este momento, y en igualdad de condiciones, el adversario entregará cada vez más la pelota, proporcionándole mayor facilidad para enviarla atrás, y así sucesivamente, hasta que, colocado dentro, pueda rematar el tanto é iniciar un juego vivo en este terreno luchando dos contra uno.

Pero á quien por la naturaleza del juego, por la posición y por las aptitudes especiales corresponde tomar la iniciativa y ganar el ataque es al *delantero*. Tiene también dos medios de conseguirlo; pero aquí los dos son igualmente teóricos, aunque es más eficaz, porque es más práctico, el segundo.

Consiste el primero en llevar el mayor brío posible al juego de adelante, haciéndole muy vivo, *cortando* las pelotas y empleando los *trabuques* para que el otro delantero haga ya mucho con devolverlas sin poder castigarlas; de suerte que vayan entregadas y pueda repetir ó acentuar el ataque, sin que pueda venir al terreno del centro el *zaguero* enemigo, porque una *larga* decidiría el tanto. Pero este juego tiene muchas quiebras. Una pelota encestada con fortuna, un resto inesperado ó la intervención oportuna del *zaguero*, aunque arriesgada, pueden cambiar con facilidad el ataque; sobre todo si se emplea el juego de dos tiempos, para el cual, como se ha visto, la dificultad está en encestar, porque conseguido esto se castiga la pelota y se extiende lo mismo cuando se ha

recogido con una gran velocidad que cuando se ha cogido muerta.

No sucede lo mismo en la segunda manera de atacar, que reune, no sólo todas las condiciones teóricas, sino prácticas, porque aleja todo lo posible las contingencias de los accidentes afortunados á que dan margen las peripecias del juego, constituyendo su verdadera estrategia. Consiste sencillamente en extender y remontar la pelota, para descartar desde luego al *delantero* contrario y obligar á su *zaguero* á entregar la pelota. Desde el momento que por aprovechar una desgracia ó jugada poco enérgica del adversario, para utilizar convenientemente los recursos que quedan mencionados, ó por empleo de un esfuerzo excepcional, consigue el *delantero* llevar la pelota á los últimos cuadros, está ganado el tanto sin remedio. En efecto; al ver el *delantero* su pelota en los últimos cuadros de la *cancha*, adquiere aquella confianza y tranquilidad que da el convencimiento de que volverá entregada, porque no es posible esfuerzo mayor y tiene mucho tiempo para colocarse y mucho desahogo para repetir el ataque. Al mismo tiempo su zaguero debe considerar que sobra y que no hace nada en su puesto, porque su misión es cubrir los últimos cuadros; pero como no ha de volver á ellos una pelota restada en el límite de la *cancha*, su posición es inútil y debe venir resueltamente al terreno de adentro y el tanto está ganado; porque si el *delantero* contrario quiere ayudar á su compañero y abandona el terreno de delante, no podrá contestar ni el uno ni el otro á una *rasa* y menos á un *trabuque* ó *dejada*; si pretende cambiar los terrenos, sobre no ser cosa fácil, vendrá á hacer cada uno un juego contrario á sus aptitudes, con la consiguiente desventaja, y, por último, si no abandona su terreno y deja solo al *zaguero*, no podrá éste contrarrestar el juego de dos y será tanto hecho.

Corresponde, pues, al *delantero* iniciar la ofensiva y tomar siempre que pueda el sistema de ataque. Pero no todos saben sacar partido, porque el que no lo hace del *saque* y se empeña en abusar del juego adelante, que es más propio para rematar la pelota y ganar el tanto que para dominar éste, tomando la iniciativa y recabando el ataque, está irremisiblemente perdido, cualesquiera que sean sus facultades con relación á otro que haga lo contrario.

Vemos, pues, cómo examinando las condiciones del juego de pelota se viene á parar á conclusiones que dan lugar muchísimas veces á establecer una *estrategia* propia de esta clase de ejercicio, que en último término se reduce á una verdadera batalla, cuyas armas son: fuerza, resistencia é inteligencia.

Examinado el actual juego de pelota ó *sport vasco*, como se ha dado en llamarle, bajo el punto de vista gimnástico é higiénico, estudiaremos otro de sus aspectos, importantísimo por referirse á las ganancias que ofrece á las empresas, al pelotari y al público que acude á jugar el dinero. Todo el problema económico del moderno pelotarismo se reduce á las

Apuestas.

Son las cantidades puestas á favor de los bandos *colorado* y *azul* que forman cada dos pelotaris. Pueden hacerse antes del partido y dentro de él, é ir garantizadas por el intermediario de la empresa y el público, llamado *corredor*, ó bien, prescindiendo de él, ajustarlas á buena fe, si los dos *apostantes* se merecen mutua confianza.

Cuando el *corredor* interviene, la apuesta queda inmediatamente garantida, pues se hace responsable de ella, porque á cada uno de los *apostantes* le entrega un talón-resguardo donde constan el número del *corredor*, que lo lleva á la vista y fijo en las solapas de la chaqueta, el color del bando á favor del cual se arriesga la cantidad y el número que ésta representa. Terminado el partido, el *apostante* que posee el talón correspondiente al color del bando triunfante busca al *corredor* que casó la traviesa por el número que lleva en la solapa, y éste inmediatamente le devuelve lo que recibió de él en concepto de apuesta más la ganancia, de la que se descuenta el 3 por 100. De este 3 por 100, el 2 es para la Hacienda y el 1 restante para la empresa. En caso de informalidad por parte del *corredor* se le denunciará á la empresa, que á su vez es la responsable de las faltas ú omisiones de aquél.

La parte de público que apuesta antes de que empiece el partido se llama *cátedra*, que da *momio* ó sea mayor cantidad por su bando favorito que por el otro, y reciben el nombre de *momistas* aquellos que arriesgan 1 ó 2 duros para ganar 20 ó más, porque hay que tener presente que la unidad de dinero en todas las apuestas del frontón es el duro.

Supongamos que al empezar un partido el bando favorito de la *cátedra* es el *colorado*, y que ésta da 20 á 15; en este caso el *corredor* vocea ¡*20 á 15 azules*! y ya se sabe que hay uno de la *cátedra* que da los 20 por los colorados, y para casar la apuesta busca el corredor uno del público que dé los 15 por los azules; si lo encuentra, á la voz de ¡*va*! se hace la traviesa en la forma dicha; en caso que el bando colorado llevara desventaja en el tanteo que hiciera presumir su derrota, entonces suele cambiar la *cátedra* é invertir la forma de las traviesas, jugando azul en vez de rojos, y el *corredor* vocea ¡*20 á 15 colorados*! Esto es lo que se llama *cubrirse*.

Ocurre que entre uno y otro bando existe una considerable desproporción en el tanteo, y sobre todo cuando el contador marca 40 azules por 24 ó 25 colorados; entonces es frecuente oir á los *corredores* ¡*20 á 1 colorado*! El que da 1 es el verdadero *momista*; si fracasa acostumbra á decir que hay *tongo*, palabra que significa *trampa* ó *pego*; si por causa de *fuerza mayor* se suspende un partido, el dinero se reparte á *prorrateo* á favor del bando que tuviera mayor número de tantos.

Otra clase especial de apuestas son las llamadas

Apuestas mutuas.

Se hacen antes de empezar los partidos, y consisten en depositar una cantidad fija por cada uno de los bandos en la taquilla que la empresa tiene dispuesta para este fin. Cinco minutos antes de dar principio el partido se cierra la taquilla de despacho y se hacen dos sumas, una correspondiente á todo lo que se haya apostado por los colorados y otra que comprenda lo que va por los azules.

Una pizarra colocada en parte visible del frontón indicará al público la cuantía de lo que se ha apostado por los dos bandos; los que hayan jugado por el bando triunfante presentan sus talones para el cobro en la taquilla de referencia.

Extractado de **El Juego de Pelota**; historia, definición, juego de quiniela á ble, reglamento.— Un tomo en 18.º de 84 págs., ilustrado con 6 grabados, que vale 50 cénts. de peseta en Madrid y 75 en provincias.—Bailly-Bailliere é hijos, editores, Madrid.

EL SPORT VELOCIPÉDICO EN ESPAÑA

Las grandes carreras en 1895-96.

6 de octubre de 1895.—En este día fué corrido el Campeonato de España, velocidad 5.000 metros, siendo vencedor Manuel Lacasa.

19 de abril de 1896.—Carrera en carretera Madrid-Toledo-Madrid, 140 kilómetros. 17 corredores salieron de Madrid, kilómetro 4 de la carretera de Andalucía, en que se constituyó el Jurado, siendo vencedor Julio Escobar, que invirtió 5 horas, 44 m. 58 s. en hacer el recorrido.

Esta carrera fué organizada por la Sociedad de Velocipedistas de Madrid.

31 de mayo de 1896.—Las carreras celebradas este día en Madrid, y que organizó la Sociedad de Velocipedistas, dieron resultado brillantísimo.

La importancia de los premios ofrecidos permitió á los corredores extranjeros venir á probar sus fuerzas con los campeones españoles.

En la Internacional, cuyo premio era de 1.000 pesetas, venció el corredor francés Emile Dumond, consiguiendo una gran ovación.

Granada 10 de junio.—Las carreras que con motivo de las festividades del Corpus dió la Sociedad Excursionista Velocipédica en el velódromo de su propiedad fueron brillantísimas.

En la Internacional obtuvo el primer premio (500 pesetas) el corredor Emile Dumond.

Carreras de Bilbao.—El 24 de junio inauguró el Club Velocipédico de Bilbao la nueva pista, de 333 metros 33 centímetros. La importancia de los premios había reunido los mejores corredores españoles y algunos buenos *sprinters* de la vecina República.

En la Internacional venció Emile Dumond.



Fig. 764.—Emile Dumond,
Campeón de Francia sobre bicicleta *Clément*.

Fundación y constitución de la Unión Velocipédica Española.

Esta sociedad ha sido fundada el 15 de noviembre de 1895, con la idea de reunir todos los ciclistas españoles y reglamentar el sport velocipédico tanto en las carreras de pista como en las de carretera.

Al presente, la U. V. E. cuenta con un número de asociados que pasa de 2.000. La cuota es de 5 pesetas anuales.

Los nuevos velódromos.

El 3 de mayo de 1896 se inauguró el velódromo de los Campos Elíseos en Zaragoza. La pista es de 250 metros, construída de cemento, con curvas suficientemente inclinadas para permitir grandes velocidades sin peligro para los corredores.

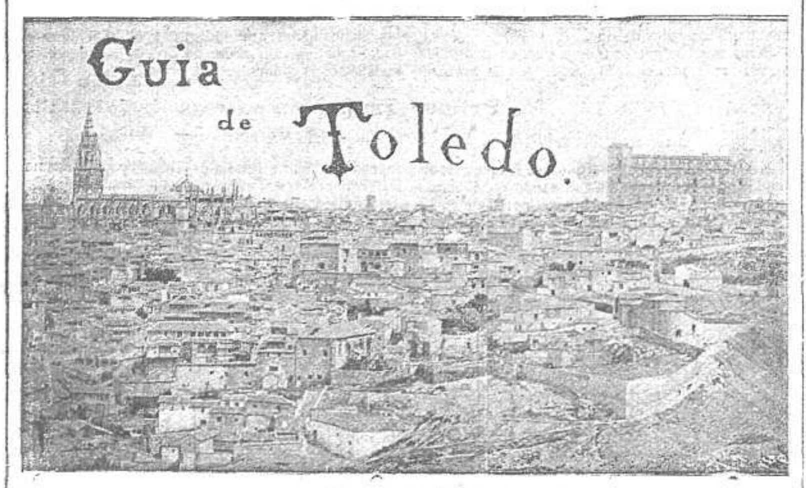
Fué inaugurada en este día con una sesión de carreras que obtuvo éxito extraordinario.

A fines de 1896 tendrá lugar la inauguración del nuevo velódromo que con arreglo á todos los adelantos modernos se está construyendo en el camino alto del Hipódromo.

La pista medirá 400 metros; el piso será de Portland, y el plano será copiado de la pista municipal de París, una de las mejores del mundo.

Con la construcción de dicha pista habrá ganado mucho este sport, y sus adeptos podrán presenciar magníficas sesiones de carreras en que tomen parte los más famosos campeones españoles y extranjeros.

El dueño de este velódromo es D. J. M.ª Sierra, representante de la marca **Quadrant**, antigua fábrica inglesa, que es la que en menos tiempo se ha acreditado más en España.



Panorama de Toledo.

PEQUEÑA GUÍA DEL TURISTA EN TOLEDO

Ciudad metropolitana, de 19.817 habitantes, capital de la provincia de su nombre, situada sobre un peñasco, circundado en forma de herradura por el Tajo.

Su origen se pierde en la oscuridad de los siglos, por lo cual no puede negarse que esta población es de las más antiguas de la Península. Dos siglos antes de Jesucristo pertenecía á los romanos.

A principios del v de nuestra era pasó á poder de los godos, que la erigieron en Corte, así como también lo fué de los sarracenos, de cuyas dominaciones existen hoy patentes recuerdos, particularmente de la última y la primera. En el día, además de la Capilla Muzárabe de la Catedral, que conserva dicho rito, existen los templos de Santa Justa, San Marcos, San Lucas y San Sebastián, en los cuales los musulmanes permitían á los cristianos vencidos el uso pacífico de su religión, idioma y leyes, por lo que tomaron aquel nombre. Después de 370 años de invasión volvió á ser la capital de los reyes cristianos, conquistada por Alfonso VI, que hizo su entrada acompañado del Cid por la puerta antigua de *Visagra*, actualmente tapiada, hasta que el monarca Felipe II la trasladó á Madrid el año 1560.

Es capital de segunda clase, con Gobierno civil y militar, Juzgado de primera instancia, Academia de Infantería, establecida por Real decreto del 1.º de mayo de 1875. Fábrica de Armas blancas, Colegio de Huérfanos de Infantería, Instituto de segunda enseñanza completa, Escuela Normal de Maestros, Seminario Conciliar para la carrera eclesiástica hasta el Doctorado en Teología ó Derecho Canónico, Academia ó Escuela de Bellas Artes con enseñanza de elementos de Matemáticas, Biblioteca pública, que cuenta con 70.000 volúmenes y con un escogido Gabinete de Historia Natural, Colegio especial de Doncellas nobles, Museo de antigüedades curiosas y otro de pintura y escultura, procedente de conventos.

Sus calles son tortuosas y angostas; tiene un magnífico teatro, dos casinos y cinco cafés, siendo el principal el *Suizo*; varias fondas, siendo las principales el *Hotel Castilla* (128), de construcción reciente, y la *Fonda del Lino* (95); los precios en tiempo normal son desde 8 pesetas en adelante; en Semana Santa y Fiesta de Toledo los precios son dobles; diferentes posadas, entre otras la más recomendable es el *Gran Hospedaje del Norte* (96); precios: desde 5 pesetas en adelante, y casas de huéspedes. Tiene ferrocarril desde Madrid, de cuya capital dista 76 kilómetros. Los trenes salen dos veces al día de Madrid á Toledo y viceversa. Precios de ida y vuelta: en 1.ª, 16 pesetas; en 2.ª, 12,50; en 3.ª, 8; en Semana Santa y Fiesta de Toledo, la Compañía de M.-Z.-A. establece billetes de ida y vuelta á precios reducidos: 1.º, valederos por ocho días, por 12 pesetas en 1.ª, 9 en 2.ª y 6 en 3.ª, y 2.º, trenes especiales que salen de Madrid el Jueves y Viernes Santo, que sólo admiten viajeros de 2.ª y 3.ª clase, cuyos billetes son valederos desde el jueves por la mañana al viernes por la noche, y sólo por esos trenes especiales, á los precios de 5 pesetas en 2.ª y 3 en 3.ª A la estación bajan los coches de las fondas y casas de huéspedes para subir los viajeros. Hay también en Toledo dos coches que conducen á los viajeros á la estación de Cabañas, en la línea de Malpartida.

Como el objeto de esta Guía es el que pueda hacer el viajero una visita general á Toledo en dos días sin dejar de ver lo más notable que encierra, principiamos por dividir las curiosidades en cua-

NOTA.—Los números entre paréntesis son referencias á los del plano. Véase al final la lista alfabética de todos los monumentos de Toledo.

tro grupos, para visitarlas sucesivamente en los *dos días sin perder tiempo.*

Como muchas personas sólo pueden ir á pasar un día en Toledo, es decir, llegar por la mañana y volver por la tarde, éstas sólo deberán visitar las curiosidades que indicamos al final de esta Guía. Incluímos un plano de Toledo para que el turista pueda guiarse por la ciudad.

Primer grupo.

PRIMER DÍA POR LA MAÑANA

LA CATEDRAL.—*Ignórase la época de su fundación.* En una piedra que existe en el claustro bajo, con caracteres latinos, se lee: «Que en 12 de abril del año 587, reinando Recaredo, fué consagrada la Santa Iglesia de Toledo y dedicada á la Virgen María», asegurando la tradición que descendió á ella la Madre de Dios en la noche del 18 de diciembre del año 666 para entregar la casulla á San Ildefonso en premio á su devoción. Fué después la mezquita aljama d· los moros, y en tiempo de D. Fernando III se reconstruyó dándole más grandiosas proporciones; la cual ha ido *mejorando progresivamente en el transcurso de* los tiempos, presentándose hoy á la vista de los curiosos como un museo arquitectónico de estudio y de inapreciable mérito. Su arquitectura es gótica; su planta cuadrilonga, con la cabecera en semicírculo, formando su techumbre 72 bóvedas con arcos ojivales. Es la Cate ral más completa en vidrios de colores; sus bellísimos y colosales rosetones dan luz al pie y crucero de la iglesia. El pavimento es de mármol blanco y azulado. En el centro del templo y rodeada de 23 capillas, sin contar los huecos, se encuentra la mayor ó presbiterio, y enfrente y separado por el crucero el coro, como es común en las catedrales góticas (154).

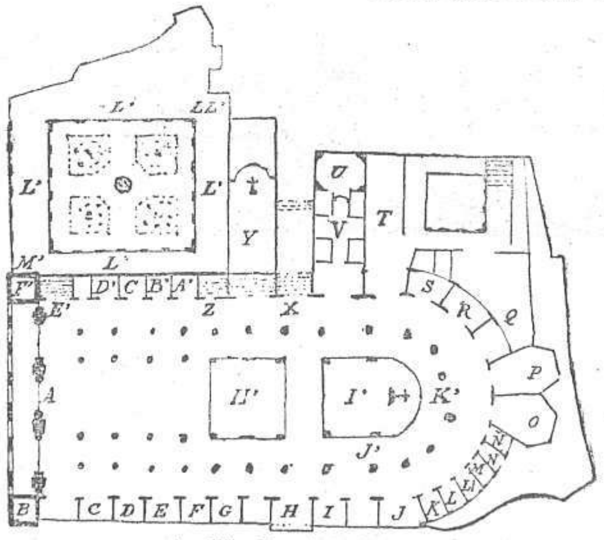


Fig. 765.—Plano de la Catedral.

INTERIOR DE LA CATEDRAL	Letra de referencia.
Puerta del Perdón.	A
Capilla Muzárabe.	B
Capilla de la Epifanía.	C
Capilla de la Concepción.	D
Puerta Llana.	E
Capilla de San Martín.	F
Capilla de San Eugenio.	G
Puerta de Leones.	H
Capilla de Santa Lucía.	I
Capilla de Reyes Viejos.	J
Capilla de Santa Ana.	K
Capilla de San Juan.	L
Capilla de San Gil.	Ll
Sala Capitular.	M
Capilla de San Nicolás.	N
Capilla de la Trinidad.	Ñ
Capilla de San Ildefonso.	O
Capilla de Santiago.	P
Capilla de Reyes Nuevos.	Q
Capilla de Santa Leocadia.	R
Capilla del Cristo de la Columna.	S
Sacristía.	T
El Ochavo.	U
Capilla de la Virgen del Sagrario.	V
Puerta del Reloj.	X
Capilla de San Pedro (parroquia).	Y
Puerta de Santa Catalina.	Z
Capilla de Ntra. Sra. de la Piedad.	A'
Capilla Bautismal.	B'

iglesia, ó mar, ó casa real.

INTERIOR DE LA CATEDRAL	Letra de referencia.
Capilla de Ntra. Sra. de la Antigua. . .	C'
Capilla de Doña Teresa de Haro.	D'
Puerta de la Presentación.	E'
Capilla de San Juan ó de la Torre. . . .	F'
Capilla de la Descensión de Ntra. Sra. .	G'
Coro.	H'
Capilla Mayor.	I'
Capilla del Sepulcro (subterránea). . . .	J'
El Transparente.	K'
Claustros.	L'
Capilla de San Blas.	Ll'
Puerta del Mollete ó Panecillo.	M'

Capilla mayor. — Su retablo gótico florido se labró de orden del Cardenal Cisneros con madera de alerce, que dicen ser incorruptible, todo dorado, excepto las carnes y ropajes de las figuras, que tienen los colores propios y representan pasajes de la vida del Salvador y de la Virgen, rematando en un colosal calvario. Sobre dos gradas de mármol se encuentra aislada la mesa de altar. Los muros por dentro y fuera están cuajados de relieves, estatuas, hornacinas, escudos con armas é infinitos caprichos, todo de piedra. En el poste de la izquierda, al lado del Evangelio, se ve al pastor que en la batalla de las Navas de Tolosa condujo al ejército cristiano por sendas desconocidas, á lo que se debió el triunfo; y en el poste de la derecha, enfrente, el alfaquí Abu-Walid, que calmó la cólera de Alfonso VI contra sus vasallos que hollaron la mezquita de los moros, faltando así á los tratados. Al lado del Evangelio también se halla el suntuoso sepulcro del gran Cardenal Mendoza, plateresco y de finísimo mármol, adornado con el escudo, santos y medallones, con fachadas interior y exterior y la estatua yacente del prelado. A derecha é izquierda del altar mayor y á lo alto del presbiterio, en hornacinas góticas con las armas de Castilla y León, se hallan las urnas cinerarias de D. Sancho el Bravo, D. Sancho el Deseado, Alfonso VII, el infante D. Pedro de Aguilar, hijo de Alfonso XI; D. Sancho Capelo, rey de Portugal; D. Sancho, infante de Aragón, hijo de Jaime I, y D. Sancho, infante de Castilla, hijo de San Fernando, ambos arzobispos de Toledo. El pavimento es de mármol blanco y encarnado, formando figuras geométricas. Cierra la capilla una soberbia verja fabricada de mezcla de hierro y latón, que antes estuvo plateada y dorada, obra de Villalpando, coronándola exquisitas labores en bajo relieve, sobre las que se levanta un crucifijo colosal. A derecha é izquierda hay dos púlpitos del mismo autor, de estilo plateresco, con preciosas figuritas doradas á fuego. Dando la vuelta hasta encontrarse á la espalda del altar mayor, se halla el llamado

Transparente.—Vasta profusión de figuras de mármol, que estando en moda el género churrigueresco mandó construir el Cardenal Diego Astorga Céspedes, sepultado bajo una plancha de cobre que se ve al pie. Es notable la claraboya de la bóveda para dar luz. Continuando la vuelta se encuentra

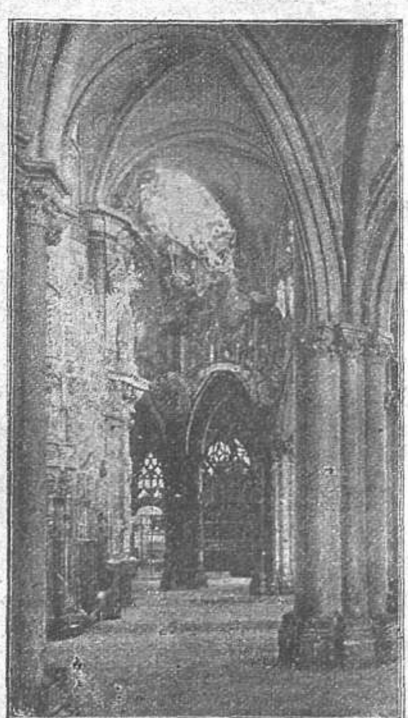


Fig. 766.—El transparente.

La **capilla subterránea del Santo Sepulcro,** con un altar en cada una de sus tres bóvedas; la escultura en piedra de la del centro representa el Enterramiento de Jesús. Hay cuatro lienzos de Francisco Ricci; lo demás, incluso la urna de cristales que encierra el cuerpo de Santa Ursula, no ofrece interés.

El coro.—Cerrado por una verja de la misma clase que la de la Capilla Mayor, aunque más sencilla. En el centro se contempla un altar con gradería de mármol y la imagen de Nuestra Señora; siendo muy de notar la preciosa reja de hierro y bronce que le rodea, obra de Villalpando, y un atril colosal, llamado del Aguila por su forma, descansando sobre una peana gótica con figuras; la magnífica sillería, gótica también y de rico nogal con infinitas tallas, representando episodios de la conquista de Granada y su reino, es notabilísima por su ejecución, reuniendo la circunstancia de ser contemporánea á los hechos que representa.

La alta, mucho mejor que la baja, es de Alonso Berruguete la mitad, ó sean las 35 sillas del lado de la Epístola, como también la del prelado, y de Felipe Borgoña (Vigarni) las restantes en competencia, que tienen embutidos de maderas finas, jaspe y alabastro de lo más elegante en el arte. El remate del frente, de un pieza colosal de alabastro, representa la Transfiguración, y sobre los muros de derecha á izquierda hay dos magníficos órganos,

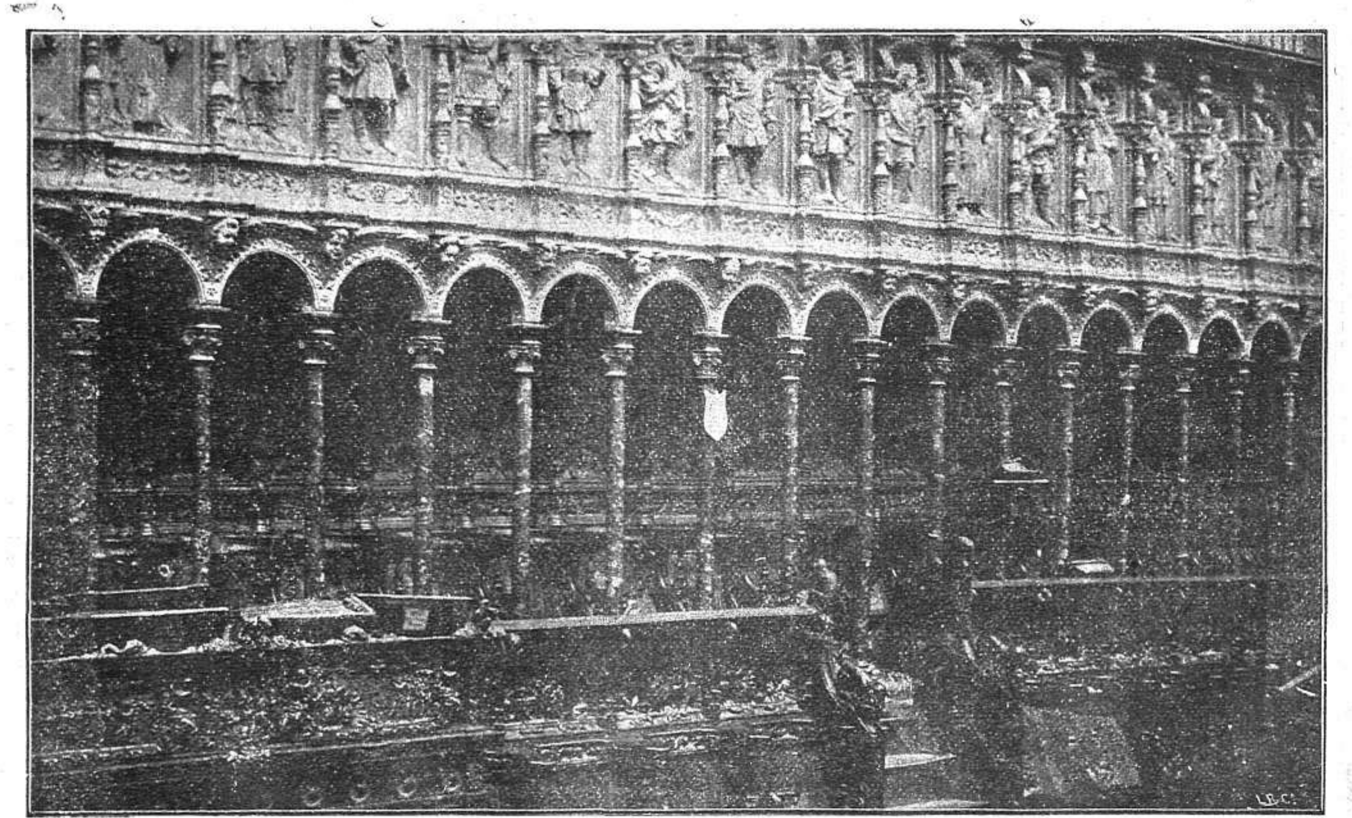


Fig. 767.—Detalle de las sillas del coro.

los cuales tienen el uno 60 y el otro 114 registros.

Por su al rededor y en la parte exterior lleva una faja con medallones de piedra de principios del siglo XVI, con pasajes de la Historia Sagrada, de escaso mérito; en los costados existen cuatro estatuas con su altar, de Salvatierra, y en el trascoro es de notar el altar del centro, llamado de la Virgen de la Estrella, y sobre todo el busto del Padre Eterno, precioso medallón de la piedra de alabastro de que hicimos mención y en que remata el coro.

Recorriendo sucesivamente el templo, daremos principio por

La capilla Muzárabe. — Fundada para perpetuar este rito por el Cardenal Cisneros, cuyo capelo pende de la bóveda. Todos los días se celebra Misa Muzárabe, pero cada día á hora distinta, según el calendario árabe. La capilla en sí no tiene importancia. Enfrente de la entrada hay un fresco de Juan de Borgoña, representando la expedición y toma de Orán; exacta muestra de los trajes, armas y manera de guerrear en aquella época. Su retablo de la Virgen con el niño es un bello y magnífico mosaico, traído de Roma y salvado milagrosamente del naufragio del buque que le condujo, según tradición. Encima hay un crucifijo colosal labrado en América, de una sola raíz de hinojo. Saliendo de esta capilla, á la derecha, encima de una cajonera, hay dos sepulcros por Berruguete, de D. Tello Buendía el de la derecha y de D. Francisco Fernando Cuenca el de la izquierda.

Capilla de la Epifanía.—Su altar es gótico puro con pinturas antiguas en tabla, estatua y sepulcro del fundador D. Luis Daza.

Capilla de la Concepción.—Parecida, aunque mejor que la anterior, con la estatua yacente de su fundador D. Juan Salcedo.

Puerta llana.—Llamada así por estar al nivel de la calle. Su interior nada notable ofrece.

Capilla de San Martín.—Del mismo orden que las anteriores, retablo plateresco con pinturas de los mejores artistas del siglo XVI; á los lados están los sepulcros y estatuas de mármol de los fundadores D. Juan López de León (al del Evangelio), que vivió más de un siglo y fué macero de D. Juan II, y el otro el de D. Tomás González Villanueva.

Capilla de San Eugenio.—Del orden de las anteriores, con diez tablas pintadas por Borgoña; á la derecha el sepulcro plateresco y estatua yacente del obispo Castillo, y enfrente, con inscripciones árabes, el de Fernán Gudiel, caballero toledano que falleció en 1278.

San Cristobalón.—Llámase así á una pintura colosal de este santo, la cual estaba desde sus principios en la Catedral, habiendo sido posteriormente restaurada con desgraciado acierto.

Puerta de Leones (*interior*).—Se contemplan dos magníficos sepulcros á los lados: el de la derecha se ignora quién lo ocupa, representando la estatua arrodillada de mármol blanco del de la izquierda al canónigo D. Alonso de Rojas; las hojas de las puertas, chapeadas, son admirables por su arte; sobre ellas está el árbol genealógico de la Virgen y más arriba su coronación; un órgano inmenso, que sólo se toca en los días clásicos, y raro por sus particularidades, entre ella la de entonarle paseándose, rematando con uno de los preciosos rosetones de que ya se ha hecho mención. En el poste inmediato hay un lienzo del hermano de Bayeu, que representa á San Benito Abad.

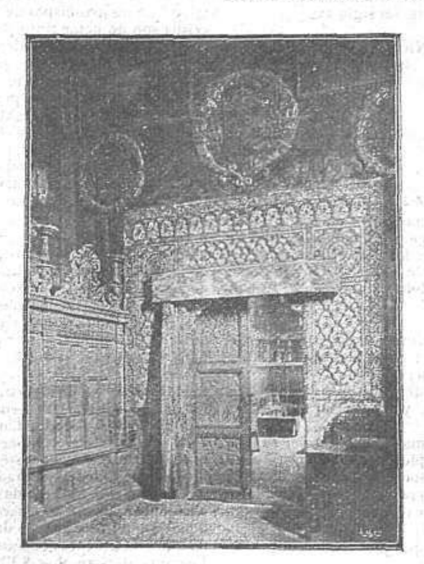


Fig. 768.—Entrada de la sala capitular.

Capilla de Santa Lucía. — A los lados de ella hay dos lienzos con marcos de mármol, atribuídos, el que representa á San Juan, á Rivera, y el otro, á Maella.

Encima se ven dos medallones de mérito, el uno con los bustos de los obispos San Julián y Santo Tomás de Villanueva, y el otro los niños Santos Justo y Pastor. En lo alto del muro hay otra pintura representando los Desposorios, atribuída á Vandik. Se encuentra de notable los sepulcros del siglo XIII y el altar de mármoles con un cuadro titular del pintor D. Agustín Navarro, y otros dos mejores á derecha é izquierda de la escuela sevillana. A la salida de la capilla, á la derecha, hay un cuadro de Goya, y debajo un arca, en la que se depositaban las limosnas para la terminación de la Catedral.

Capilla de Reyes Viejos.—Su magnífica reja plateresca es de hierro dorado y pintado de rojo; tiene preciosos altares; las pinturas del mayor son de Juan Alfón, primeros tiempos de la pintura al óleo, siendo regalo del Papa Inocencio XI la que representa el rostro de Jesús.

Capillas de Santa Ana, San Juan y San Gil.—Aunque reformadas, descubren su fá-

brica del siglo XIII; las tres contienen los sepulcros de sus fundadores, y la primera y tercera bellos retablos del renacimiento.

Sala capitular. — Con linda portada, son dignos de admirar en este departamento los artesonados, los frescos de sus paredes, la talla de sus armarios, el arco de estilo arábigo que da entrada a la sala principal, donde se halla la silla episcopal, rodeando la estancia los retratos de todos los arzobispos de Toledo, empezando por San Eugenio *hasta el antecesor al de hoy inclusive.* Sus frescos, por Borgoña, representan los Misterios de la Virgen, Crucifixión y Juicio final, admirándose en esta sala los primores del arte del siglo XVI.

Capillas de San Nicolás y Trinidad.— La primera situada en alto; la segunda contiene buenas pinturas, y ambas el sepulcro de su fundador.

Capilla de San Ildefonso.—El retablo es del siglo pasado, corintio y de mármol, por don Manuel Alvarez. En el centro el sepulcro del fundador, cardenal D. Gil Albornoz, muerto en Italia y traido en hombros, aplicando la gracia á una imagen de Jesús que se ve colocada en el muro, al lado del Evangelio, llamada el *Cristo de la cruz al revés*; entre los otros cinco sepulcros que contiene, es notable el de D. Iñigo Lopez Carrillo, virrey de Cerdeña, muerto en el sitio de Granada.

Capilla de Santiago. — Con tres puertas de hierro, comprada por el condestable D. Alvaro de Luna para su enterramiento, es de arquitectura gotica, florida, de bellísimas y delicadas labores, toda de piedra, y el exterior representa un castillo.

El retablo principal, mandado hacer por su hija, es gotico, y entre otras pinturas se ven los retratos de D. Alvaro y de su esposa, los mismos también que en dos magníficos sepulcros yacen en el centro de la capilla: en las hornacinas de al rededor están sepultados personajes de la familia, excepto el último de la derecha, en que yace el cardenal Bonel y Orbe.

El altar de la derecha, ó de Santa Teresa, es notable por la piedra del ara, muestra de las que existen en el altar mayor de la iglesia, transparente y capilla de Santa Marina, cuyo raro y precioso mármol oriental compite fácilmente con el ágata.

Capilla de Reyes Nuevos.—Fundada por Enrique II, ostenta á la entrada dos reyes de armas con los escudos de Castilla y León y una verja de hierro dorada. La capilla es del gusto plateresco; los altares, de mármol y bronce dorado con lienzos de Maella; en el primer tercio, y colgada del muro, se ve una armadura antigua completa que llevaba el portabandera, la que está pendiente del techo hacia la pared occidental, resguardada en una bolsa de lienzo, cuya enseña, según unos, era la del ejército portugués en la batalla de Toro (1476), cogida por los Reyes Catolicos, y según otros perteneció á los moros en la batalla del Salado (1340). *Por encima de la silleria se ven los* sepulcros de D. Enrique II y su mujer; al lado de la Epístola y enfrente, cerca del Evangelio, el del nieto de aquél con su esposa; en el ángulo de la derecha se halla la estatua arrodillada de Don Juan II. En los muros laterales del presbiterio se encuentran también los sepulcros y estatuas de don Juan I á un lado y el de doña Leonor, su mujer, al otro.

Capillas de Santa Leocadia y del Cristo de la Columna.—La primera es notable por la pintura de su altar mayor, ejecutada por el manco de ambas manos Ramón Seiro, discípulo de Maella: y la segunda, por la antigua efigie de la Verónica, á quien se tiene mucha devoción por haberse aparecido en 1469 á una mujer, según la tradición.

Sacristía.—Su portada greco-romana es de mármol, cubriendo el muro gran número del catálogo de los arzobispos de Toledo. En la antesacristía son de notar cinco pinturas: de Cajés, Carducci, Jordán y dos de Ricci. Entrase en el gran salón de 100 pies de largo por 38 de ancho y 50 de alto, con pavimento de mármoles y una bóveda pintada admirablemente por Lucas Jordán; el altar principal, ó sea de frente, contiene uno de los mejores lienzos del Greco. Resaltan en este salón pinturas de Goya, Ramos, Orrente, Basano, Pantoja y Greco, así como el sepulcro del Cardenal de Borbón. En la última ventana fingida de lo alto de la *izquierda está retratado de su mano el pintor* Jordán. Por una puerta que hay en el comedio del muro de la derecha se pasa á dos salas: en la primera existen varias pinturas de mucho mérito, y en la segunda se depositaban las alhajas hasta que, de resultas del segundo robo verificado hace pocos años, fueron trasladadas á la capilla de la Torre. Haciendo juego á la mitad del muro de la izquierda del salón hay una puerta que da entrada al

Relicario ú Ochavo.—Sala cuadrilonga y octógona, revestida de mármoles, cuya alta boveda está pintada por Ricci y Carreño. En las ochavas y en *nichos están colocadas en cajas ó arcas de* plata, nácar, etc., y en custodias, cruces, estatuas, bustos y vasos, varias sagradas reliquias: la mayor de las primeras, su peso de 4 arrobas, 8 libras y 8 onzas, era la que servia para el monumento. Otra de ellas guarda el cuerpo de San Eugenio, pesando 5 arrobas menos 10 onzas, y otra el de Santa Leocadia, de 4 arrobas, 8 libras y 12 onzas; fueron hechas por Moreno á fines del siglo XVI, y contienen preciosos relieves alusivos é infinitas alhajas, compitiendo con los mejores relicarios de otras catedrales. Réstanos hablar del último departamento de la sacristía, llamado *Casa del Tesorero*, que se encuentra cerrado y contiene habitaciones en el *primero y segundo piso; sirvió para oficinas*, y hoy es el archivo, en el cual se cuentan dos mil manuscritos árabes; en el bajo está la *Cuadra de las ropas*, dos piezas con armarios que contienen riquísimos ornamentos, frontales, mangas, alfombras, sillas, bordados, etc., etc.

Capilla de Santa Marina.—Saliendo de la sacristía y continuando se encuentra á la derecha esta capilla, que sirve de vestíbulo á la del Sagrario. Por fuera de la gran verja que la cierra se ve la humilde sepultura del cardenal Portocarrero, consistente en una gran plancha de cobre, sobre la que se lee: *Hic iacet pulvis, cinis et nihil*: la portada es de *preciosos* mármoles con grupos de columnas y pilastras de orden compuesto, con el cornisamento sobre el cual se halla el escudo de Sandoval, y encima las estatuas de la Virgen, San Bernardo y San Ildefonso: este vestíbulo tiene pavimento de mármoles, y su bóveda, como las partes altas del muro, están pintadas al fresco por

Carducci y Cajés, con dos retablos á derecha é izquierda y dos lienzos del primero. Entre los dos altares hay una gigantesca verja de hierro, que deja ver la

Capilla de la Virgen del Sagrario. —De mayores dimensiones que la anterior, revestida de mármoles, pavimentos, muros y cúpula, á excepción de los frescos pintados por Carducci y Cajés; frontero al arco de entrada se halla el retablo de la Virgen, colocado sobre gradería de plata perfectamente dorada, de peso de 52 arrobas; la efigie, de madera muy dura y de color oscuro, aunque cubierta de plata y pedrería, excepto el rostro y las manos, se encuentra sentada en una silla del mismo metal sobre una peana de lo mismo, tapada con riquísimos vestidos y adornada con joyas de gran valor. Esta imagen antiquísima, es tradición que en tiempo de los godos ya se la daba culto en la Catedral, y que al conquistar los moros á Toledo fué escondida en un pozo, donde permaneció más de trescientos setenta años. A los lados del altar, dos verjas de hierro plateadas dan paso á la trascapilla, que sirve de atrio al *Ochavo*, y en los muros laterales se hallan los sepulcros de Sandoval, al costado del Evangelio, y al otro el de su padre y hermanos, por bajo de los cuales hay dos capillitas, cuyas cajoneras guardan ornamentos y plata del altar de la Virgen, y doce lienzos con frescos de los mencionados Carducci y Cajés. Frente al altar, y á derecha é izquierda de la verja, se ven dos hornacinas, con las estatuas en bronce de San Pedro y San Pablo.

Puerta del Reloj ó de la Feria *(interior)*. —Su entrada, partida en dos por un pilar con sus hojas, que la cierran, chapeadas de bronce, es aún de mérito inferior á la de Leones. Encima del arco está en estatua la Anunciación; en la clave una medalla de Gregorio de Borgoña, representando la aparición de Santa Leocadia á San Ildefonso, y otros dos de Vázquez de los profetas Daniel y Zacarías; en el segundo término está la esfera del reloj con dos armados con mazas, en cuyo centro se ve una urna que contiene las campanas de aquél por que se rigen dentro de la iglesia, coronando esta portada uno de los grandes rosetones de cristales de colores. Encima de dos puertas pequeñas que hay á derecha é izquierda se encuentran lienzos de bastante mérito.



Fig. 769.—Vista exterior de la Catedral.

Capilla de San Pedro.—Sirve de parroquia y su arquitectura es gótica, cerrándola una elegante verja, y sobre el arco hay 16 figuras de mármol pintadas y estofadas; en los espacios libres del muro se ven pinturas al fresco; el interior de la capilla se compone de tres bóvedas con pilares, arcos y aristas, todo gótico. Tiene cinco altares de mármol con lienzos de Bayeu: el mayor es inmenso, con marco de mármol y coronamiento de gloria; á los lados una sillería de nogal con su facistol, y colgados en los muros á de-

recha é izquierda existen dos cuadros que representan los Desposorios y la batalla de las Navas, de mérito y de dimensiones, viéndose al lado del Evangelio la estatua sepulcral de Rojas, el fundador, notable y del siglo XV. Los otros cuatro altares son también de mérito por sus lienzos de aquel autor; á los pies del presbiterio hay una losa de mármol con letras de bronce dorado, bajo la que reposa el cardenal Inguanzo, antepenúltimo arzobispo. Entre otros sepulcros está el del canónigo Vergara, conocido por Alcocer, historiador que dejó sus bienes al Hospital de Dementes de la ciudad.

Puerta de Santa Catalina.—Da paso al claustro, y aunque muy inferior á las otras es notable por sus figuras de piedra.

Capillas de la Virgen de la Piedad y Bautismal.—Nada notable encierran.

Capilla de Nuestra Señora de la Antigua.—Venerada por los godos, y ante la cual bendecían sus banderas y juraban los cristianos al partir á la guerra.

Capilla de Doña Teresa de Haro (*Cristo de las Cucharas*).—Lleva el nombre de su fundadora y sus armas; contiene algunas pinturas de mérito; entre ésta y la puerta de la Presentación, debajo de tres pinturas de mérito, hay dos puertas que comunican con una escalera privada, por la que el arzobispo pasa de su palacio á la Catedral por el arco que une ambos edificios.

Puerta de la Presentación.—Notable por su arquitectura, medallón, escudos y labores de piedra.

Capilla de San Juan, de la Torre ó Canónigos.—Colateral con la Muzárabe, su portada, obra de Covarrubias, es de gran mérito, así como el interior por su artesonado, esculturas de sus retablos y pinturas; el pavimento es de mármoles y el techo estalactítico, de piedra blanca con filete negro y oro.

Capilla de la Descensión.—Frente á la de Doña Teresa de Haro, aislada y arrimada á uno de los pilares divisorios en la segunda bóveda; circundado su retablo y mesa de alabastro de una elegante verja, dentro de la cual se ve á la Virgen entregando la casulla á San Ildefonso; cuatro columnas de jaspe sostienen la bonita bóveda, y los otros cuerpos superiores, llenos de pirámides y ángeles, rematan en una estatua de la Virgen, todo de piedra. Consagraron esta capilla á la Descensión de la Virgen á vestir á San Ildefonso, y al costado de la Epístola se conserva cerrada con su verjilla una piedra que puede tocarse y sobre la que es tradición sentó su planta la Virgen en aquella ocasión.

Las alhajas.—A consecuencia de dos golpes de mano, en los que desaparecieron algunas de las de mayor valor, se encerraron en la *Capilla de la Torre*, por considerar ser la más segura: en ella se encuentra la célebre *Custodia*, obra del alemán Enrique de Arfe, de plata, oro, piedras preciosas y de tres varas de alta, con peso de 16 arrobas.

El viril es de oro puro con piedras riquísimas, el primero que trajo Colón de América á la reina Isabel.

El vestido y manto de la Virgen del Sagrario y del niño, de lama de plata fuerte, cubierta, sin dejar ver el tejido por el recamado de oro fino, bordado de aljófar y perlas de notable tamaño de que está cuajado, con multitud de brillantes y piedras preciosas, entrando aquéllos por miles, así como en esmeraldas, rubíes, etc., etc.

La cruz de la manga, gótica y de plata dorada, con un crucifijo magistralmente cincelado.

Estandarte del Cardenal Mendoza, también de plata dorada, el primero que se ostentó en las torres de la Alhambra al entrar el ejército cristiano.

Las cuatro partes del mundo, que son cuatro globos de plata de más de media vara de diámetro, sobre cada uno de los cuales descansa una matrona ostentando el emblema ó carácter de su región y debajo los animales más comunes en la misma.

La corona de la Virgen, correspondiente al manto, es de oro y pedrería esmaltada en su interior, con lindísimas figuritas y piedras preciosas de gran tamaño.

Las pulseras, compañeras de la corona; fué robada hace pocos años la mejor y de más valor.

Además hay cálices de oro con pedrería, bandejas de plata, representando la más notable el Robo de las Sabinas, admirablemente forjada. También se halla la espada del vencedor D. Alonso VI; la Biblia de oro en tres tomos gruesos, llamada así por estar pintadas en su pergamino y en cada cara ocho miniaturas de oro puro representando pasajes de ella arreglados al texto, y otros muchos objetos de gran mérito.

Claustro bajo.—Al rededor de un jardín con su verja, y principiando por la puerta que da á la calle llamada del *Mollete* (porque antes se daba en ella limosna á los pobres en esa clase de panecillos), pintados por Bayeu, hay once frescos representando el Rapto y Martirio del Santo Niño de la Guardia; la prisión de San Eulogio, arzobispo de Toledo; la Predicación de San Eugenio á los toledanos, su Martirio; la Revelación de San Dionisio al enfermo Ascoldo de la existencia del cadáver de San Eugenio en el lago donde fué arrojado por sus verdugos; la entrada de sus Reliquias en Toledo, por el rey Felipe II; la Caridad de Santa Casilda, natural de Toledo é hija de Almamún, visitando las mazmorras de los cautivos cristianos; el Milagro de esta Santa, convirtiéndose en flores los panecillos al ser sorprendida por su padre; la Muerte de la misma en el desierto; los arzobispos de Toledo San Ildefonso y San Julián; San Eladio, prelado toledano, repartiendo limosna. Además Maella pintó algunos que se han borrado con la humedad, de los cuales queda Santa Leocadia conducida ante el Juez, quien ordena sacrificarla, y por último, en los huecos, se han puesto unos lienzos de Jordán para cubrir aquéllos. En las puertas de la iglesia que dan á este claustro deben notarse los relieves, ornatos y adornos góticos. En este claustro está la columna de mármol de que al principio hicimos mención, en la que en caracteres latinos se lee la fecha de la consagración del templo; fué hallada en una excavación.

El claustro alto no ofrece nada notable.

Réstanos principalmente llamar la atención hacia sus puertas, de las cuales la primera ó principal, llamada del Perdón, contiene infinitas estatuas y detalles que no es posible expresar en esta Guía. Su magnífica fachada principal es una de las más admirables obras arquitectónicas. Compónese de tres cuerpos, que rematan en un

frontón greco-romano; consta de tres puertas de arcos ojivos, la del *Perdón*, *Juicio é Infierno*; la primera corresponde al centro; al lado de la tercera se levanta la alta y elegante torre de piedra berroqueña, en la cual se cuenta entre sus grandes campanas la colosal y conocida con el nombre de *la gorda*, fundida en 1753, que tiene 35 pies de circunferencia y un grueso de un pie próximamente, siendo su peso efectivo de 1.543 arrobas.

En la fachada del Mediodía se encuentran la *Llana*, obra moderna, y la de *Leones*.

En la del Norte la llamada de la *Feria* ó del *Reloj*, muy antigua; es notable para la historia del arte.

El **monumento**, que sólo se coloca para las grandes fiestas (hace ya tres años que no se ha colocado), se estrenó el año 1807; es de madera imitando jaspe; consiste en una escalinata de 30 gradas, que remata en el tabernáculo donde se coloca el Sagrario, con 17 estatuas figurando alabastro y un pabellón de seda bordado de estrellas de oro fino del diámetro de una cuarta cada una, con su colgadura de terciopelo galoneada y con fleco de oro, habiendo costado 80.000 duros; la parte alta se alumbra por una cruz chapeada de bronce, con 222 lamparillas que hacen muy buen efecto. Con la visita de la Catedral es suficiente para por la mañana, y se debe volver á la fonda á comer.

Segundo grupo.

PRIMER DÍA POR LA TARDE

Salir de la fonda en seguida después de comer, para visitar los monumentos siguientes y por este mismo orden: Casa de Mesa, Parroquia del Salvador, Santo Tomé, El Tránsito, Santa María la Blanca, Escuela de Artes Industriales, Claustro de San Juan de los Reyes, Museo Provincial, San Juan de los Reyes, Puerta del Cambrón, Cristo de la Vega.

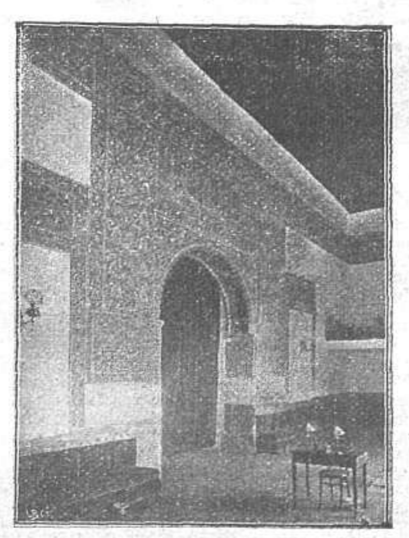


Fig. 770.—Casa de Mesa.

Casa de Mesa.—Enfrente de San Román, era el palacio de D. Esteban de Illán; contiene un salón árabe de lo más precioso en su género, con finísimas labores y un bellísimo artesonado (146).

Parroquia del Salvador. — Llama la atención su capilla de Santa Catalina, cuyo patrón es el señor Conde de Cedillo, siendo una verdadera joya del arte pictórico; por su artesonado y pinturas merece la visite el viajero; inmediato á ella se halla (21):

Santo Tomé, donde se encuentra el lienzo tan memorable de Greco, *representando el entierro del Conde de Orgaz*, cuyas figuras son retratos de personajes; el cuadro del altar mayor es obra de nuestro contemporáneo D. Vicente López (24).

El Tránsito.—En restauración desde hace quince años, pero sin que por él aparezca operario alguno. Es una de las mejores joyas arquitectónicas que tiene Toledo, pero por el abandono en que lo tiene el Estado el día menos pensado se hundirá todo; fué Sinagoga que costeó el tesorero judío de D. Pedro I, Samuel Leví, el año 1366. El muro oriental es bellísimo por sus orlas y encajes; en el centro se observa el hueco en que estaba situada la cátedra donde se leía el *Thora* de los hebreos. Ha estado ocupado por un retablo gótico que los caballeros de Calatrava dedicaron á San Benito. En las franjas de los muros hay leyendas y caracteres hebreos, resaltando las armas de Castilla y León; sobre ellas y entre dobles columnas se levantan bellísimos ajimeces, cubriendo todo un magnífico artesonado de madera de alerce, formando un conjunto geométrico admirable; en los muros del Norte y Mediodía se leen los salmos de David. Su fundación se atribuye al siglo XII (26).

Santa María la Blanca. — Edificio puramente árabe, compuesto de cinco naves, sostenidas por veintiocho arcos de herradura apoyados en treinta y dos columnas octógonas, cuyos capiteles, así como los círculos que están entre ellas en la parte superior, todos son diferentes; su techumbre es también un precioso artesonado de alerce (169).

Escuela de Artes Industriales (202).—Este edificio, que está en construcción, se ve al paso que se va á visitar el

Claustro de San Juan de los Reyes.—El claustro, que corresponde á aquella magnificencia y es admiración de nacionales y extranjeros, se ha restaurado últimamente, y se puede decir con verdadero gusto, pues de resultas de la invasión de los franceses, que lo quemaron, se encontraba en un estado de ruina, y á pesar de



Fig. 771.—Santa María la Blanca.

haber sido restaurado deja ver el buen gusto del arte en aquellos tiempos.

Museo Provincial.—Contiene cosas curiosas, lápidas y objetos romanos y góticos, así como en pintura, no obstante haberse llevado á los Museos de Madrid más de doscientos originales, existiendo un magnífico de Rivera (el Españoleto) y algunos retratos, uno de ellos de lo mejor del Greco: en esta sala estuvo la celda del Cardenal Cisneros, primer novicio que tomó el hábito en este convento. En la nueva sala de Juntas existe un busto de Juanelo, en mármol, de lo mejor de Berruguete. En la puerta exterior de dicho Museo se conserva una cruz de piedra revestida de follaje, sobre la cual hay un pelícano, y á derecha é izquierda la Virgen y San Juan, de bas-

Fig. 772.—San Juan de los Reyes.

[illegible] en piedra caliza.

tante mérito, presumiendo sean retratos de los Reyes Católicos. Desde este edificio se descubre (114):

San Juan de los Reyes.—Templo renombrado en Europa, mandado levantar por los Reyes Católicos en conmemoración de la victoria de Toro contra el rey de Portugal, que sostenía los derechos de la Beltraneja; es de piedra berroqueña, de elegante ornamentación; su aspecto interior grandioso y el exterior admirable por sus calados, antepechos, arcos, junquillos y estatuas; pendientes de los muros se contemplan gran número de cadenas de los cautivos rescatados en la toma de Granada. La puerta del templo, obra de Covarrubias, se halla adornada de bellas estatuas, cornisas y guardapolvos del género gótico á que pertenece el templo, aunque la fachada adolece de aquella arquitectura y de la del renacimiento. El crucero, pilares, ventanas tribunas, estatuas y escudos de Castilla y Aragón, todo es admirable y grandioso, menos algunos retablos, objetos y adornos que han sido allí trasladados modernamente, procurando preservar esta maravilla del arte de la total ruina y abandono en que se hallaba no ha muchos años (157).

Fig. 775.—Entrada del Asilo y Colegio de huérfanos.

La Puerta del Cambrón.—Edificada por los árabes, y restaurada mucho después en tiempo de Felipe II, cerca del magnífico *Puente de San Martín*, de la época de Enrique III, restaurado en la de Carlos II; por bajo y á la derecha se ve un torreón arabesco, conocido vulgarmente por el *baño de la Caba*. Saliendo por esta puerta y bajando por un camino á la derecha, que se encuentra detrás de una cantina, se llega al (178):

Cristo de la Vega (*Ermita*). — Sita donde estuvo la antigua y célebre Basílica de Santa Leocadia, en el día reducida á tres ó cuatro patios, en uno de los cuales está el panteón del clero catedral (y aun de particulares en la galería frontera, mediante una buena retribución). Sobre la puerta de la ermita se halla una preciosa estatua de Santa Leocadia, en mármol, de Berruguete. En el interior se encuentra, en el retablo mayor, el Cristo de su nombre con el brazo desprendido, del que se cuentan infinitos milagros, entre ellos el que, con el título de *A buen juez mejor testigo*, escribió su célebre leyenda el popular poeta don José Zorrilla, y cuyo argumento se ve en un cuadro exvoto que existe en una de las paredes (31).

Nota. — Si por cualquier circunstancia no se visitase el Cristo de la Vega en este grupo, se podrá hacer al día siguiente al regreso de la Fábrica de Armas, como ya lo indicamos más adelante.

Tercer grupo.

SEGUNDO DÍA POR LA MAÑANA

Se debe visitar primero el Alcázar, y luego bajar á la Fábrica de Armas; y si no se ha visto el día anterior el Cristo de la Vega por una razón ó por otra, se volverá por el Cristo de la Vega y la Puerta del Cambrón.

Para ir al Alcázar hay que pasar por la calle de la Sangre de Cristo, y al llegar al Asilo y Colegio de huérfanos, cuya portada debe admirarse, se toma un camino á la derecha que sube haciendo eses hasta llegar al

Alcázar.—Se quemó en 1887, y desde entonces está en construcción; pero desgraciadamente, como siempre faltan los fondos, no se sabe cuándo se acabará; sin embargo, es digno de verse, y desde el piso principal se disfruta de una vista magnífica de Toledo y su campiña. Fué fortaleza de romanos, alcazaba de los árabes, castillo ó ciudadela de Alfonso VI, siendo su gobernador el Cid; ensanchado por los Alfonsos VII y VIII, cambiaron el castillo en Alcázar D. Fernando el

Santo y su hijo D. Alfonso el Sabio, engrandeciéndolo sucesivamente D. Juan II y los Reyes Católicos, en cuya época era ya uno de los mejores de Europa; á estos últimos se debían los salones, bóvedas y las dos fachadas de Oriente y Occidente. Carlos V y Felipe II fueron los que completaron esta gran obra de arte y magnificencia. En la guerra de Sucesión fué incendiado por las tropas austriacas, pero el Cardenal Lorenzana le recompuso con permiso de Carlos III. El año 1810 sufrió mayor incendio y devastación por los franceses, quedando sólo los muros exteriores, arquerías del patio, escalera y alguno que otro salón, bóvedas y caballerizas. Los planos de la obra los hicieron Vega y Alonso Covarrubias, auxiliados por Villalpando y Lara, sustituyéndoles el célebre Juan de Herrera. La fachada Norte, principal, la hizo Enrique Egas bajo la dirección de Covarrubias. La opuesta, ó de Mediodía, la trazó y dirigió Juan de Herrera con las anejas, escalera y capilla. La de Occidente, de época más antigua, del tiempo de D. Juan II ó Reyes Católicos, fué decorada por Covarrubias; su fachada oriental, respetada por Carlos V, pertenece á la época de San Fernando, presentando los caracteres de un castillo feudal.

Este Alcázar, constante acusación de desidia en nuestro siglo, fué restaurado en estos tiempos para Academia de Infantería, debido al constante interés y celo de la Diputación provincial y Municipio de Toledo; pero sobre todo al incansable y animoso Director general de Infantería Sr. San Román, que puso á prueba esfuerzos sobrehumanos para conseguirlo, gloria tan duradera como la mejor que pueda obtener un general. La buena y esmerada dirección de las obras, encomendadas al Sr. Jefe de Ingenieros D. Víctor Hernández, contribuyeron con acierto á coronar el laudable pensamiento de tan difícil y cuantiosa restauración. Pero desgraciadamente en 1887, como decimos más arriba, un voraz incendio, cuya causa se ignora y se ignorará siempre, redujo casi á cenizas este magnífico monumento, del cual hoy sólo se contemplan las paredes (132).

Al salir del Alcázar se baja por el mismo camino hasta la plaza de Zocodover, y se va luego por el camino de la estación hasta dejar éste para llegar á la

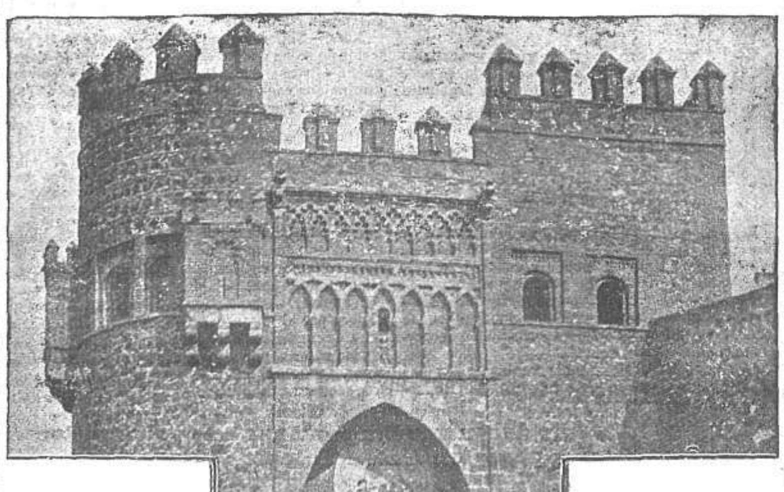


Fig. 774.—Puerta del Sol.

Puerta del Sol (187), bellísimo arco árabe con torreones adornados de aspilleras y elegantes matacanes, siendo postizo el medallón que se halla sobre su esbelta ojiva de herradura; obsérvase en lo alto y centro de la arquería dos toscas figuras sosteniendo una bandeja sobre la que hay una cabeza, asegurando la tradición que el rey Fernando III la mandó colocar para escarmiento y en recuerdo de la injuria inferida á dos damas de la Corte por un alguacil de Toledo, á quien aquél mandó decapitar; se sigue el camino todo derecho hasta la

Puerta de Visagra (*la nueva*) (189).—Es fábrica del siglo XVI y digna entrada á la ciudad monumental, con su escudo imperial de piedra en grandes dimensiones por la parte exterior y coronada por un ángel con la espada desnuda, presidiendo la interior la estatua de San Eugenio, atribuida á Berruguete. La *puerta antigua de Visagra*, distante pocos pasos y tapiada, fué por la que entró triunfante D. Alonso VI con el ejército cristiano (188).

Después de pasada la puerta, se baja el camino que conduce al

Circo máximo, naumaquia y templo de Hércules (159).—En la Vega Baja se pasa por el centro de estas ruinas de dura argamasa para seguir el camino que conduce á la

Fábrica de Armas blancas.—Antes de los romanos eran conocidas y notables las espadas españolas; entre los romanos eran ya muy apreciadas las toledanas, y los árabes perfeccionaron la fabricación en tiempo de Abderramán II; la finura de su temple y otras cualidades especiales las han hecho notables universalmente; con la decadencia de la monarquía se abandonó esta industria, hasta que Carlos III restauró el establecimiento volviéndole á dar vida. Su fama no ha desmerecido, y hoy se halla dirigida con celo é ilustración por el cuerpo de Artillería.

NOTA.—Si por cualquier circunstancia el día anterior no se ha podido visitar el Cristo de la Vega, puede volverse de la Fábrica de Armas por un camino que conduce al mismo, y se vuelve á Toledo por la Puerta del Cambrón.

Cuarto grupo.

SEGUNDO DÍA POR LA TARDE

Después de comer debe hacerse la excursión de Nuestra Señora del Valle, pues desde dicha altura se tiene una magnífica vista panorámica de todo Toledo. Se tarda dos horas para ir y volver.

Se baja á la orilla del río por detrás del Alcázar; se cruza el Tajo en un barco, cuyo precio es la voluntad del turista, 10 ó 15 céntimos por persona ida y vuelta.

Se sube por un camino que conduce á Nuestra Señora del Valle (40), pequeña capilla sin importancia, pero desde cuya azotea se disfruta de un magnífico panorama de Toledo. Se vuelve á Toledo para tomar el tren para Madrid, habiendo visitado todo lo más notable.

Al volver á la estación del ferrocarril pasa el viajero por el *puente de Alcántara*, bellísima obra de mediados del siglo XIII, de sólida y soberbia sillería, por el que, y por un solo ojo principal, se desliza el Tajo majestuosamente y de una manera tranquila.

Curiosidades que deben ver las personas que sólo pueden pasar un día en Toledo.

Las personas que sólo pueden pasar un día en Toledo sólo deberán visitar lo siguiente:

Por la mañana, la Catedral, páginas 407 á 414 de esta Guía, sin detenerse mucho en las capillas sin importancia. Admirando principalmente: el Coro, la Capilla Mayor, el Transparente, la Capilla Muzárabe, la Capilla de San Ildefonso, el Relicario, las diferentes puertas y las alhajas (si lo permiten).

Por la tarde: el Tránsito, página 414; Santa María la Blanca, página 414; San Juan de los Reyes, claustro é iglesia, páginas 414 y 416.

MONUMENTOS Y CURIOSIDADES DE TOLEDO

Nota.

Para hallar fácilmente los nombres que interese buscar, se verá la letra y número que tiene el nombre en la lista alfabética en su sección correspondiente, y observando á qué columnas vertical y horizontal corresponden, el número se hallará en el plano en la cuadrícula que forma la intersección de ambas.

Número de orden.	PARROQUIAS	Letra y número de la cuadrícula.	Número de orden.	PARROQUIAS	Letra y número de la cuadrícula.
1	Andrés (San)	F. 5	8	Juan Bautista (San)	E. 5
2	Antolín (San), suprimida	E. 5	9	Justa y Rufina (Santas), muzárabe	F. 5
3	Bartolomé de Sansoles (San), suprimida	E. 5	10	Justo y Pastor (Santos)	G. 4
4	Cipriano (San), anejo	D. 6	11	Leocadia (Santa)	D. 5
5	Cristóbal (San), suprimida	D. 5	12	Lorenzo (San), anejo	G. 5
6	Eulalia (Santa), anejo muzárabe	D. 3	13	Lucas (San), anejo muzárabe	G. 5
7	Isidoro (San), ruinas	F. 1	14	Marcos (San), muzárabe	E. 4

Número de orden.	PARROQUIAS	Letra y número de la cuadrícula.
15	María Magdalena (Santa).	G. 3
16	Martín (San), anejo.	B. 4
17	Miguel el Alto (San), anejo	G. 4
18	Nicolás (San).	F. 2
19	Pedro (San), en la Catedral	F. 4
20	Román (San), anejo.	D. 3
21	Salvador (El), anejo.	E. 4
22	Santiago Apóstol ó del Arrabal . .	E. 1
23	Sebastián (San), anejo muzárabe . .	E. 6
24	Tomé (Santo).	D. 4
25	Torcuato (San), anejo muzárabe. . .	E. 5
26	Tránsito (Ntra. Sra. del ó de San Benito), suprimida; fué Sinagoga.	C. 5
27	Vicente (San), anejo	E. 3
	ERMITAS Y ORATORIOS	
28	Ana (Santa).	C. 3
29	Cabeza (Ntra. Sra. de la).	B. 6
30	Calvario (El).	D. 6
31	Cristo de la Vega ó Basílica de Santa Leocadia	A. 2
32	Cristo (Santo) y Virgen de la Luz; fué Sinagoga.	F. 2
33	Desamparados (Virgen de los) . . .	G. 2
34	Estrella (Ntra. Sra. de la).	E. 2
35	Felipe Neri (San).	E. 3
36	Gracia (Ntra. Sra. de).	C. 3
37	Ildefonso (San).	D. 3
38	José (San).	F. 2
39	Orden Tercera (Sitio que ocupó la).	B. 4
40	Virgen del Valle.	G. 7
	CONVENTOS DE RELIGIOSAS	
41	Antonio de Padua (San), Franciscas.	D. 4
42	Asunción (La), Bernardas Recoletas.	F. 2
43	Clara (Santa), Franciscas.	E. 2
44	Clemente (San), Bernardas	D. 3
45	Concepción (La), Capuchinas.	D. 2
46	Concepción (La), Franciscas.	H. 2
47	Concepción (La Purísima), Benitas.	F. G. 5
48	Domingo el Antiguo (Santo), Bernardas.	D. 3
49	Domingo el Real (Santo), Dominicas.	E. 2
50	Fe (Santa), comendadoras de Santiago	G. 2
51	Isabel (Santa), Franciscas	E. 3
52	Jesús y María, Dominicas.	E. 4
53	José (San), Carmelitas.	C. 3
54	Juan de la Penitencia (San), Franciscas.	G. 5
55	Madre de Dios, Dominicas.	E. 4
56	Misericordia (Ntra. Sra. de la), Jerónimas ó Gaitanas.	E. 3
57	Pablo (San), Jerónimas.	G. 5
58	Reina (La), Jerónimas.	D. 5
59	Torcuato (San), Agustinas.	E. 5
60	Ursula (Santa), Agustinas.	E. 4
	ESTABLECIMIENTOS Y EDIFICIOS PÚBLICOS	
61	Abastos ó Carnicerías (Plaza de). .	F. 4
62	Academia de Dibujo.	E. 3
63	Academia de Infantería.	G. 3
64	Archivo Eclesiástico del Consejo de la Gobernación.	E. 4

Número de orden.	ESTABLECIMIENTOS Y EDIFICIOS PÚBLICOS	Letra y número de la cuadrícula.
65	Archivo Histórico (en el Ex-convento de Santa Ana).	B. C. 4
66	Asilo ó Colegio de huérfanos de militares, hoy Academia de Infantería	G. 2
67	Asilo de pobres.	D3 C5
68	Ayuntamiento.	E. 4
69	Biblioteca pública.	E. 4
70	Biblioteca del Cabildo	F. 3
71	Cárcel Provincial	D. 6
72	Cárcel Eclesiástica ó del Vicario. . .	F. 4
73	Casa de Expósitos y de Maternidad.	D. 4
74	Casa de pobres.	F. 6
75	Casino, Centro de Artistas é Industriales y Escuelas de Artes y Oficios.	F. 2
76	Casino titulado Tertulia H.	F. 2
77	Cementerio de la Basílica.	A. 2
78	Cementerio de la Misericordia. . . .	B. 2
79	Colegio y Capilla de Doncellas Nobles	C. 3
80	Comisión de Monumentos Históricos y Artísticos.	B. C. 4
81	Correos (Administración de).	F. 2
82	Cuartel de la Academia de Infantería.	G. 4
83	Cuartel de la Guardia civil.	E. 5
84	Cuartel de la Trinidad	E. 4
85	Depósitos de aguas (San Román). .	D. E. 3
86	Desagüe de la subida de aguas. . . .	G. 3
87	Diputación Provincial (antigua). . .	E. 3
88	Escuela Normal de Maestros.	E. 4
89	Escuela de Tiro (en el Gobierno Militar).	G. 3
90	Escuela de Industrias Artísticas (proyecto aprobado).	B. 4
91	Estación del Ferrocarril.	I. 3
92	Fábrica de Armas (Caminos á la). .	A1 D1
93	Factoría de Utensilios militares. . .	D. 4
94	Fonda Imperial.	G. 3
95	Fonda del Lino	F. 3
96	Fonda del Norte.	G. 3
97	Fonda ó Posada de San José.	F. 2
98	Gabinete de Historia Natural.	E. 3
99	Gobierno Civil y oficinas.	E. 3
100	Gobierno Militar y Escuela de Tiro.	G. H. 3
101	Hospital de las Hermanitas de los Pobres.	D. 3
102	Hospital del Asilo del Rey.	F. 3. 4
103	Hospital de Dementes (vulgo del Nuncio).	C. 2
104	Hospital de la Misericordia.	D. 3
105	Hospital Militar (en la Misericordia)	D. 3
106	Hotel Castilla.	G. 2
107	Instituto de Segunda enseñanza. . .	E. 3
108	Jardín Botánico.	B. 4
109	Juzgado de primera instancia. . . .	F. 2
110	Juzgado Municipal	E. 3
111	Matadero de reses vacunas.	H. 4
112	Matadero de reses de cerda.	G. 2
113	Mercado (los martes), en Zocodover.	G. 2. 3
114	Mercado de caballerías (id.), en la Plaza de las Monjas de la Concepción.	G. 2
115	Museo Provincial (en San Juan de los Reyes).	B. 4
116	Palacio Arzobispal.	E. 4
117	Panteón Provincial	D. 3

Más presto se coge al mentiroso que al cojo.

Número de orden.	ESTABLECIMIENTOS Y EDIFICIOS PÚBLICOS	Letra y número de la cuadrícula.
118	Posada de las Cadenas.	F. 3
119	Posada de Santa Clara	G. 2
120	Posada de los Paños.	F. 3
121	Posada de la Sangre, antes Mesón del Sevillano, donde residió Cervantes.	G. 3
122	Posada de la Sillería	G. 2
123	Posada de Remenditos	D. 4
124	Seminario Conciliar.	E. 2
125	Seminario en construcción.	F. 6
126	Sociedad Económica (en el Ayuntamiento).	E. 4
127	Teatro de Moreto (en San Bernardino).	D. 4
128	Teatro de Rojas.	F. 3. 4
129	Telégrafo..	E. 3
130	*Turbina* Vargas *para la subida de* agua y restos del Artificio de Juanelo..	H. 3
131	Vicaría Eclesiástica.	E. 4
	MONUMENTOS HISTÓRICOS Y ARTÍSTICOS	
132	Acueducto romano, restos	H. 4
133	Alcázar.	G. 3
134	Alcázar del Rey D. Pedro, ruinas. .	E. F. 3
135	Alcázar de Wamba (sitio que ocupó).	G. 2
136	Artificio de Juanelo, restos.	H. 3
137	*Baño de la Cava (torreón)*.	A. 4
138	Capilla Arabe (en la Concepción). .	G. 2
139	Cárcel de Corte Antigua ó Nacional.	E. G. 3
140	Cárcel de la Hermandad (hoy posada).	F. 4
141	Casa de Abenojar (restos árabes). .	D. 3
142	Casa que fué de Garcilaso de la Vega.	D. 3
143	Casa del Conde de Fuensalida. . . .	D. 4
144	Casa de Gerardo Lobo (sitio que ocupó).	G. 2
145	Casa de junto á San Lorenzo.	F. 3
146	Casa de Mesa (restos de palacio árabe).	D. 3
147	Casa de Moreto.	F. 3
148	Casa de Munárriz.	G. 3
149	Casa del Nuncio Viejo..	E. 3
150	Casa de los Templarios, restos árabes.	G. 4
151	Casa de los Toledos.	E. 3
152	Casa de las Tornerías, restos árabes.	F. 3
153	Castillo de San Cervantes ó Servando	I. 2
154	Catedral	F. 4
155	*Cueva de Hércules*.	E. 3
156	Inquisición (Sitio que ocupó la). . .	E. 3
157	Juan de los Reyes (San).	B. 4
158	Mezquita (Cristo de la Luz); fué donde se dijo la primera misa.. .	F. 2
159	Naumaquia romana, restos.	C. 1
160	Palacio de los Vargas, ruinas. . . .	D. 2
161	Palacio de la Cava ó de D. Rodrigo, restos.	B. 3
162	Palacio de Galiana (sitio que ocupó).	G. 2
163	Palacio del Marqués de Villena, restos..	D. 3
164	Palacio de Trastamara..	F. 3
165	Palacios extramuros de Galiana (Camino á los).	I. 1
166	Peña ó Roca Tarpeya.	C. 5
167	Rastro antiguo, ruinas..	B. 3
168	Sinagoga de San Ginés.	E. 3

Número de orden.	MONUMENTOS HISTÓRICOS Y ARTÍSTICOS	Letra y número de la cuadrícula.
169	Sinagoga de Santa María la Blanca.	C. 4
170	Sinagoga del Tránsito..	C. 5
171	Taller del Moro (antiguo palacio árabe), hoy fábrica de fósforos y talleres de cincelado..	D. 4
	PUERTAS Y PUENTES	
172	Adabaquín ó del Hierro..	G. 6
173	Alarcones..	F. 2
174	Alcántara (Puente de)..	H. 2
175	Alcántara (puerta)..	H. 2
176	Alcántara (escalerilla)	H. 2
177	Almaguera (cerrada).	C. 2
178	Cambrón (abierta de día).	B. 3
179	Cristo de la Luz. Cruz ó Rey Aguila.	E. 2
180	Desamparados, hoy bajada á la Puerta Nueva.	G1 F2
181	Doce Cantos	H. 3
182	Martín (San), puerta nueva..	B. 4
183	Martín (San), puerta antigua.. . . .	B. 4
184	Martín (San), puente.	B. 4
185	Nueva (abierta de día)..	G. 1
186	Perpiñán (cerrada).	G. 2
187	Sol (torreón y puerta).	F. 2
188	Visagra antigua (cerrada).	E. 1
189	Visagra actual.	E. 1
	EXCOLEGIOS	
190	Bernardino (San).	D. 4
191	Catalina (Santa), hoy cuartel de la Guardia civil.	E. 3
192	*Clérigos de Santa Catalina, ruinas*. .	E. 6
193	Doctrinos.	G. 6
194	Infantes..	F. 5
195	Viejo de los jesuítas.	D. 5
	EXCONVENTOS	
196	Agustinos calzados (ruinas y sitio que ocupó el palacio de la Cava ó de D. Rodrigo).	B. 3
197	Ana (Santa), hoy archivo histórico .	C. 4
198	Arrepentidas de Santa María la Blanca.	C. 4
199	Carmen descalzo (hoy Seminario). .	E. 2
200	Carmen calzado (antes iglesia de *Santa María del Alficen*), ruinas..	H. 2. 3
201	Capuchinos (hoy cuartel de la Academia)..	G. 4
202	Diputación provincial, en construcción..	D. 2
203	Franciscanos de San Juan de los Reyes.	C. 4
204	Gilitos (hoy Cárcel provincial). . . .	D. 6
205	Jesuítas de San Eugenio y antigua Inquisición..	E. 3
206	Mínimos de San Bartolomé, ruinas.	B. 1
207	*Pedro Mártir (San)*, hoy establecimientos de beneficencia..	D. 3
208	Recoletos de San Agustín.	F. 2
	EXHOSPITALES	
209	Cruz (Santa).	G. 2
210	Ildefonso (San) y capilla.	D. 3
211	Juan de Dios (San).	C. 5
212	Nicolás (San)..	F. 2
213	Santiago.	H. 3

No es lo mismo predicar que dar trigo.

ALREDEDORES DE MÉXICO

TOMADO DE UNA OBRA INÉDITA, ORIGINAL DE UN REPUTADO ESCRITOR MEXICANO, QUE EN BREVE PUBLICARÁ LA CASA BALLESCÁ, DE MÉXICO

Si la capital tiene muchos lugares de interés dignos de conocerse, las poblaciones que la rodean merecen también una visita. Las dimensiones que me he propuesto dar á este trabajo no me permiten extenderme acerca de ellas con toda la calma necesaria para describirlas; pero llevaré conmigo rápidamente á los lectores hacia varios puntos, comenzando por el Occidente.

Siguiendo el puente de Alvarado, se camina por una ancha avenida, con jardines y casas de campo; se deja primeramente á la derecha la estación del ferrocarril de Veracruz con su arrogante fachada de piedra, después la antigua garita y luego á la izquierda parte del acueducto que no ha sido aún demolido. Esa es la pintoresca avenida de San Cosme, que se extiende hasta la Tlaxpana, dejándose á la derecha la famosa *Casa de los Mascarones*, con su fachada de estilo churrigueresco, que llama la atención de los viajeros. Antiquísima es esta casa y ha pasado á diferentes poseedores, que á su vez la han destinado á distintos objetos. No muy lejos de allí se halla la pequeña parroquia de San Cosme, fundada por el Illmo. Sr. Fray Juan de Zumárraga, y á uno y otro lado de la casa, en distintas aceras, pueden visitarse dos grandes fábricas de chocolate movidas por vapor. Ambas se dicen proveedoras de S. M. el Rey de España, y por lo tanto usan en sus etiquetas el escudo español.

Casi al llegar á la garita está la fuente llamada de la Tlaxpana, notable por las figuras que hay en ella, algunas de las cuales representan á varios filarmónicos. Cuando alguien quiere dar broma á sus amigos, les dice que los va á obsequiar enviándoles á los *músicos de la Tlaxpana*, que, como son de piedra, no dejarán de lucirse.

Más adelante se halla el panteón de los ingleses y norteamericanos, parque sombreado por altísimos árboles, que conserva un monumento en el sitio donde fueron sepultados los restos de los americanos que sucumbieron en el valle de México durante la injusta invasión de 1847.

El panorama que se presenta después á los lados de la vía es admirable. A la izquierda se destaca el castillo de Chapultepec, y á la derecha, entre arboledas y verdes milpas, se ve el desordenado caserío de barrios y pueblecillos. Así se llega hasta San Antonio de las Huertas, donde sólo queda en pie una capillita sostenida por los devotos para el culto del santo que en ella se venera. Esta capilla forma parte de un edificio de propiedad particular, que pertenece al filántropo doctor D. Julián González, español de origen ó introductor de la homeopatía en México.

La casa tiene abrigadas y cómodas habitaciones, con ventanas al sur y balcones hacia el norte. Las ventanas interiores dan á un extenso jardín plantado de árboles frutales y de ornato, así como de arbustos que producen bellísimas flores. Levántase en el centro un kiosco, especie de museo donde se guardan, además de varios objetos curiosos, antigüedades aztecas de gran mérito para los arqueólogos. En la parte baja de la casa se encuentra un gabinete de historia natural, caprichosamente engalanado con una antigua columnata de madera dorada á fuego, y anexa á esta sala se halla una de billar, tapizadas sus paredes con retratos del tamaño natural que representan á eminentes frailes de aquellos que vinieron á Nueva España y fueron célebres por sus virtudes.

Otros muchos departamentos posee la casa que no tengo tiempo de describir; pero hacia el fondo se ha perforado un pozo artesiano, con el cual el inteligente propietario de la finca ha formado un vivero para la cría de peces.

Pasar una tarde en ese vergel, á la hora en que millares de pájaros llegan á posarse en las copas de los árboles, apurando unas copas de espumosa sidra, es un placer desconocido para los que no quieren dejar la vida monótona de la ciudad.

Abandonando esta preciosa finca, oculta á las miradas del curioso, y continuando hacia el oeste, se llega á la Escuela Nacional de Agricultura. Este edificio, que aun está sufriendo notables innovaciones, sin llegar á la altura que merece, fué en un tiempo el hospicio de San Jacinto, donde se albergaban los misioneros dominicos que iban de viaje para Filipinas. La Escuela tuvo bienes propios para sostenerse, pero ahora está expensada por el Gobierno, que admite cierto número de alumnos de gracia con todos sus gastos pagados. Comprende ese establecimiento, no sólo la enseñanza agrícola, sino también la de veterinaria, la de equitación y otros ramos que se ligan con la primera. En lo futuro, esta Escuela será de gran provecho para el país, que aun no desenvuelve todos sus elementos de riqueza.

No muy distante de la Escuela de Agricultura se ven unas ruinas que pertenecieron al convento de mercedarios, conocido con el nombre de Merced de las Huertas. Nada existe de la antigua grandeza que en un tiempo ostentaba la regia mansión de los mercedarios.

Popotla, á una orilla del camino, conserva como recuerdo venerable el *ahuehuete* bajo el cual se sentó Hernán Cortés la *Noche Triste*, 1.º de julio de 1520, y lloró la muerte de sus compañeros y la desilusión que experimentara. Pónese en duda por algunos la autenticidad del histórico sabino, pero la mayoría del pueblo ha conservado fielmente la tradición. El 2 de mayo de 1872 fué incendiado el añoso *ahuehuete*, que hubiera quedado enteramente reducido á cenizas si no hubiesen tomado las precauciones necesarias para evitarlo. Hoy rodea el árbol, que ha ido renovando su follaje, un enverjado de hierro.

Refiere el Sr. Rivera Cambas que D. Jenaro Perogordo, español entusiasta por las glorias de su país, cortó un trozo del árbol de la *Noche Triste* en 1865 y lo regaló al Museo Naval de Madrid, donde se guarda en sitio preferente. También posee una primorosa caja, hecha de esa madera por el hábil artesano D. Tomás Jiménez, la eminente trágica italiana Adelaida Ristori. En ella se colocó la medalla de oro que le fué regalada por sus admiradores la noche de su beneficio.

Tacuba, donde suele residir generalmente el Illmo. Sr. Arzobispo, es también un lugar histórico, donde aun existen ruinas del gran *teocalli* allí erigido por los indios. En la parroquia, que tiene un gran cementerio, plantado de hermosos olivos, se venera la imagen del Señor del Claustro desde hace muchísimos años. Los francisca-

nos levantaron ese templo, uno de los más frecuentados por los naturales convertidos á la fé cristiana.

Atzcapotzalco está después de Tacuba, y es muy célebre en la historia por sus reyes y por las transformaciones que ha sufrido. Allí se libró una batalla el 19 de agosto de 1821 entre los independientes al mando de Bustamante y los españoles que estaban á las órdenes de Concha, quedando el triunfo á los primeros.

Atzcapotzalco, según su etimología, significa *lugar de hormigas*, y parece que se le dió ese nombre, no sólo por las muchas que hay en él, sino por el número de sus pobladores, que convertían el pueblo en una especie de hormiguero humano. La actual población ha disminuido mucho y está divida por lo menos en veintisiete barrios, que conservan ciertas costumbres antiguas, como son las de una ciega obediencia hacia el individuo que se considera como cacique.

El templo, con su airosa torre y su fachada regular, fué establecido por los dominicos que doctrinaron á los indígenas, bautizando á muchos y predicando entre ellos el cristianismo. A la derecha de la iglesia principal hay una pequeña capilla con su campanario de tres arcos, separada por una barda del atrio espacioso, engalanado con frondosos olivares. Bajo la torre del templo y á cierta distancia se ve una hormiga de piedra roja en actitud de subir. Cuenta la tradición popular que se colocó allí para estimular al pueblo, á fin de que se concluyese la obra empezada, aunque esta versión no parece verosímil; más bien puede haberse fijado en ese sitio por lo que significa el nombre de Atzcapotzalco. A un lado de la portada y en un hueco se halla la cruz verde, símbolo de las iglesias de dominicos. En las paredes de la barda que forma el gran cementerio se ven las pequeñas cruces que servían para rezar las estaciones.

Como en Atzcapotzalco abunda el agua y hay abiertos muchos pozos artesianos, la fertilidad de la población es asombrosa, especialmente en los barrios, donde las casas se ocultan entre el follaje y se reclinan en una alfombra de variadas flores. Cerca del pueblo se halla un manantial de agua purísima, llamado de Zancopinca, que tiene su leyenda semejante á la de la *Llorona*, ó más bien á la de la *Lorelei* de los alemanes. Suponen que allí se aparece una náyade tan hermosa que fascina á los que la contemplan, de tal suerte que enamorados de ella mueren de tristeza. Allí se escuchan, según la tradición, misteriosos acentos y músicas que deleitan el oído. Algunos indígenas creen que por esos lugares deben hallarse ocultos los tesoros de Cuauhtemoc, y abrigan la esperanza de extraerlos tarde ó temprano.

En los alrededores de Atzcapotzalco hay otro paraje delicioso en que se levantan unos *ahuehuetes* ó sabinos seculares, donde suelen las familias ir á pasear con frecuencia para improvisar días de campo. Horas tranquilas se pasan junto á aquellos troncos y bajo la sombra de esos árboles, testigos mudos de acontecimientos que han transformado á los pueblos.

En varios lugares de Atzcapotzalco se hallan abandonadas piedras interesantes por los jeroglíficos que contienen, y que no sé cómo no han sido traídas al Museo. Una de ellas se halla sobre la puerta de un corral donde por las noches se guarecen vacas de ordeña.

Chapultepec, el bosque de las hadas y de las sombras que allí se aparecen á los crédulos hijos del pueblo, es otro de los sitios pintorescos del valle, el más hermoso de todos por su aspecto sorprendente. Desde que en él se penetra se contemplan los seculares *ahuehuetes* coronados de heno, con sus enormes troncos, rodeados por árboles y arbustos pequeños y por plantas que se engalanan con preciosas flores. La entrada tiene hoy tres pórticos, con sus puertas de hierro que abren paso á tortuosas y pintorescas avenidas. El parque del castillo es admirable por todo su conjunto: allí está el manantial con su enverjado de hierro que surte de agua á una gran parte de la ciudad; allí hay parajes encantadores y sombríos, entre los que sobresale una calzada en la cual los *ahuehuetes* forman una galería de orden gótico semejante á las de los claustros y palacios de la Edad Media.

Levántase el castillo sobre una colina que tiene una estrecha escalinata hacia uno de sus lados, *cubierta con toldos de flores y verdura hasta la* cima. Al lado opuesto y cerca de una gruta artificial se extiende una calzada con su balaustrada de piedra, construida en espiral sobre las rocas, por la cual suben fácilmente los carruajes.

El grandioso palacio se halla dividido en dos departamentos: uno hacia el fondo, destinado al Colegio Militar, y otro al frente, donde están las habitaciones del Presidente de la República, á las que se sube por una soberbia escalera de mármol y donde se hallan fuentes y jardines caprichosos. Los salones que constituyen la morada del primer magistrado están lujosamente decorados con ricos muebles, elegantes tapices y frescos adecuados á cada pieza, pintados por el distinguido artista D. Alejandro Casarín. La residencia del Presidente de los Estados Unidos, en la Casa Blanca, es inferior á la del alcázar de Chapultepec.

El amplísimo mirador da frente á la ciudad de México, que se extiende en el centro del incomparable valle con sus numerosos campanarios, sus arrogantes cúpulas, sus hileras de árboles y todo su conjunto magnífico. El espectador no se cansa de admirar ese panorama, donde pueden contemplarse como espejos los lagos del valle, rodeados por la cadena de montañas, entre las cuales descuellan las nevadas cimas de los volcanes.

Al pie de la colina se ha erigido un sencillo monumento, como justo homenaje á la memoria de los alumnos del Colegio Militar que defendieron la honra y libertad de su patria en aquel sitio, contra las huestes invasoras de los Estados Unidos, el 13 de septiembre de 1847. Aquellos niños, capitaneados por el benemérito anciano general D. Nicolás Bravo, por el magnánimo caudillo del Sur que perdonó la vida á trescientos prisioneros españoles después de haber muerto su padre á manos de sus enemigos; aquellos niños, repito, sintieron en sus venas la sangre de los héroes y como leones se defendieron contra un ejército disciplinado y aguerrido.

Hay derrotas que honran más que el triunfo, y la pérdida de Chapultepec es un timbre de gloria para los mexicanos que vendieron caras sus vidas, y especialmente para los valerosos niños, que lejos de medir el número de sus adversarios, se mostraban animados en lo duro del combate por el santo amor á la patria.

La columna conmemorativa tiene inscritos los nombres de los que murieron allí, así como los de aquellos que cayeron prisioneros. Estos últimos

fueron muchos y algunos viven todavía. Aquellos fueron los que nombro en seguida: teniente Juan de la Barrera, alumnos Francisco Márquez, Fernando Montesdeoca, Agustín Melgar, Vicente Suárez y Juan Escutia. ¡Benditos sean estos pequeños héroes que dieron ejemplo á sus mayores de cómo se puede sucumbir por la patria! Sus nombres deben estar grabados en el corazón de todo buen mexicano, y bien ha hecho el Gobierno al disponer que pasen lista como vivos entre los alumnos del Colegio Militar.

El actual establecimiento puede considerarse como uno de los mejores del país, y por la disciplina que reina en él es, no sólo comparable, sino superior al de West Point en los Estados Unidos, que goza de fama universal.

Dos tragedias ha presenciado en remotos tiempos el bosque secular. Una fué la horrible lucha que contra una loba rabiosa sostuvo la familia del conserje D. Ignacio González, á consecuencia de la cual sucumbieron todos los que la formaban, excepción de éste, que sobrevivió enfermo y lastimado. El otro trágico suceso fué el suicidio del soldado Lorenzo Camargo, motivado por los desdenes de la que amaba.

Además de esto hay sobre Chapultepec numerosas leyendas que alcanzan á los tiempos anteriores á la conquista, cuando Moctezuma I estableció en aquel paraje encantador su magnífica residencia.

Tacubaya, que no está muy lejos de Chapultepec, es una población llena de jardines y casas de campo, donde van á pasar las familias acomodadas la estación del verano. Numerosas son las quintas que merecen una descripción detallada, pero no tengo ni tiempo ni espacio para hacerla. Lo que hoy llama la atención de los hombres ilustrados cuando visitan la ciudad de Tacubaya es el Observatorio Astronómico Nacional, fundado por iniciativa del general Riva Palacio en Chapultepec y trasladado allí pocos años después. En las lomas por donde está el antiguo convento de San Diego, convertido en cuartel, se levanta el edificio en que se ha establecido el Observatorio. Lo dirige el Sr. D. Angel Anguiano, que cuenta como sus dignos colaboradores á los Sres. D. Apolonio Romo, D. Felipe Valle, D. Francisco Rodríguez Rey, D. Alberto Ruiz y teniente coronel Quintana. Posee el Observatorio un gran ecuatorial, á que se da movimiento por medio de una maquinaria semejante á la de los relojes, un círculo meridiano muy bien arreglado, un altacimut considerado como el tercero en magnitud y precisión entre los de todos los Observatorios del mundo, un soberbio fotoheliógrafo y otros buenos aparatos. Todos estos instrumentos se hallan montados de una manera firme y con ellos se obtienen observaciones sumamente notables. Sin embargo, la Dirección está llevando á cabo la construcción de un Observatorio permanente, con todas las condiciones que exige la ciencia, por más que el provisional llene completamente su objeto. El Observatorio Astronómico Nacional, que ha establecido relaciones con todos los de los demás países, honra á México y al Gobierno que lo sostiene, no menos que á los distinguidos ingenieros que lo sirven.

Tacubaya ha sido también teatro de una espantosa tragedia. Derrotadas las fuerzas liberales que mandaba D. Santos Degollado por las conservadoras acaudilladas por D. Leonardo Márquez el 11 de abril de 1859, fueron fusilados, entre otros muchos individuos, los médicos y practicantes que curaban á los heridos en el hospital, así como varios paisanos que no habían tomado participación en la lucha. Entre los sacrificados figuraban el general Marcial Lazcano, el teniente coronel José María Arteaga, los médicos Juan Duval, José M. Sánchez, Gabriel Rivera, Ildefonso Portugal, Juan Díaz Covarrubias y Alberto Abad, y los paisanos D. Agustín Jáuregui, D. Eugenio Quisen, don S. Fisher, D. Manuel Mateos, D. Manuel Neira y otros muchos.

Este hecho causó horror á los hombres honrados de todos los partidos y conmovió profundamente á la sociedad mexicana. Todos los años se han dedicado á las víctimas honores fúnebres, y la indignación del pueblo condena aún esos atentados que deshonran á sus autores.

Al recordar que allí exhaló su último aliento el dulcísimo poeta Juan Díaz Covarrubias, en la primavera de su vida y cuando soñaba con la gloria, no puedo menos de exclamar con Cuenca:

«Y tú eras de los muertos del campo del vencido,
Poeta que vendaste la frente del herido
Para vendar la tuya con lauros de inmortal».

No lejos de Tacubaya está la Piedad, que cuenta con un templo erigido á la Santísima Virgen bajo esa advocación, por un dominico á quien salvó de un naufragio la Madre de Dios. La imagen que se venera en ese santuario fué traída de Roma en bosquejo, y después del voto hecho por el dominico, cuando la borrasca se desató en alta mar, quedó milagrosamente pintada en el lienzo.

En la Piedad hay dos panteones, uno perteneciente al municipio y otro á los franceses. Aquél está descuidado y éste es un vergel, en cuyas avenidas se levantan los más artísticos y hermosos monumentos. El panteón de los franceses, por su elegancia, es el más notable de todos los de la capital.

Mixcoac, villa perteneciente á Tacubaya, es un lugar de recreo, lleno de árboles, entre los que descuellan las casas de campo más bonitas que uno pueda imaginarse. Hay en la población preciosas huertas, donde además de los frutos más dulces y sazonados hay caña de azúcar, cocos y otras plantas que no son frutas y son dulces, y se recogen exquisitas flores que en caprichosos ramos venden los indígenas en el mercado especial de México. Las casas de campo que cuentan con grandes y bonitos jardines son muchas, pero sobresale entre todas la finca conocida con el nombre de la Castañeda. Hállase situada sobre una colina, desde la cual se contempla un hermoso panorama. La Castañeda tiene viviendas muy aseadas, grandes salones, buen *restaurant*, billares, boliche, baños, estanques y hermosa huerta con flores, árboles frutales y avenidas sombreadas por tupidísimos emparrados.

San Angel es otra de las poblaciones del valle de México que, á semejanza de Tacubaya, está formada por casas de campo con jardines y preciosas huertas. Entre éstas se ha distinguido la que perteneció al convento del Carmen, sobre todo por las exquisitas peras que en ella se cosechan. El convento, ya extinguido, cuenta con dos grandes capillas, una que sirve de sagrario y la otra en que se venera á la Virgen del Carmen, representada por una bella escultura. Una de estas capillas tiene el piso de azulejos y las dos poseen cuadros debidos al pincel de renombrados artistas.

En los alrededores de San Angel hay de notable la cascada de Tizapán, cuyas aguas rumorosas caen de regular altura, formando un delicioso conjunto por los árboles que la rodean y la fábrica que se levanta á corta distancia. Más allá está el paraje conocido con el nombre del *Cabrío*, sin duda por la multitud de cabras que pastan en aquel lugar, erizado de peñascos de naturaleza volcánica. Allí se verifican días de campo organizados por las familias que suelen ir en caravanas, ya en burros, ya en briosos corceles, y allí se saborean los suavísimos quesos de leche de cabra y las *panochitas* de leche quemada más sabrosas.

Siguiendo por el barrio de Chimalistac y el pueblo de Santa Catarina se llega á Coyoacán, interesantísima población por haber allí celebrado Cortés su victoria sobre los mexicanos y por sus añejas tradiciones. La iglesia parroquial antigua está completamente arruinada y sólo existe hoy la de San Francisco, fundada en 1552, según la inscripción que se lee en la portada. El templo es de tres naves techadas con vigas de cedro, y conserva entre sus objetos de arte bellísimas esculturas de santos procedentes de Guatemala y cuadros de pintores antiguos. El patio del que fué convento deja ver en el centro un árbol derecho, frondoso y sumamente alto. En el atrio de la iglesia se ha levantado una cruz sobre gradas de piedra, donde según la tradición estuvo la serpiente labrada de manera que echándole piedrecillas redondas en la boca circulaban por dentro hasta salir por la parte posterior. En algunos puntos de Coyoacán, lo mismo que en Atzcapotzalco, permanecen abandonadas varias piedras con figuras y jeroglíficos que, en mi concepto, deberían trasladarse al Museo. Queda aún en pie, aunque algo arruinada, la casa llamada de Cortés, por ser la que habitó el conquistador.

En Coyoacán viven unos artesanos laboriosos que hacen con un torno imperfecto, movido con un pie, trabajos de madera bien acabados, como palmatorias, canuteros, portaplumas, sujetapapeles y otra multitud de objetos por el estilo. Ver trabajar á esos hombres con tan escasos elementos es cosa que llama la atención.

Con el nombre de Churubusco vienen á la memoria los nombres del implacable y sanguinario Huitzilopochtli y del blanco y barbado Quetzalcoatl, la más bella figura de la mitología azteca, á quien transformó la imaginación ardiente de aquel pueblo en la esplendorosa estrella de la mañana.

Esa población, en que los idólatras ofrecían sacrificios humanos al dios de la guerra, fué el lugar escogido para levantar uno de los muchos conventos que se erigieron en Nueva España después de la conquista. Tocó á Churubusco el de San Diego, que con el transcurso de los años vino á presenciar en el presente siglo la heroica defensa sostenida por los patriotas mexicanos contra los invasores del Norte, el 20 de agosto de 1847. El humilde monumento de mármol levantado en aquel sitio, por decreto del Presidente Comonfort, está coronado con la estatua de la Patria, y recuerda las hazañas de los valientes que sucumbieron en su defensa.

De las poblaciones que rodean el valle de México, la que á mi juicio tiene mayores encantos es Tlálpam, ó San Agustín de las Cuevas, como era llamada en un principio, sin duda por las muchas que existen en sus alrededores. Esa campestre ciudad fué capital del Estado de México y tuvo algún tiempo casa de moneda. Reunida allí la legislatura, declaró ciudadanos del Estado á Humboldt y á Boupland, los eminentes sabios que han enriquecido la ciencia con sus valiosos estudios.

Tlálpam es hoy cabecera de una de las prefecturas que forman el Distrito Federal. La población está situada en terreno accidentado; el agua corre por todas partes, las frondosas arboledas parecen formarle una verde muralla; las fábricas de la Fama, San Fernando y Peña Pobre, que ostentan sus altas chimeneas sobre diferentes colinas, anuncian la vida y el movimiento, contribuyendo á la grandeza del panorama, y, por último, sus huertas y jardines le dan un agradable aspecto.

Parece mentira que tan pintoresca población haya sido en tiempos no lejanos teatro de terribles escenas, ocasionadas por los innumerables juegos de azar que se permitían durante las fiestas de la Pascua de Pentecostés y aun en otras épocas del año.

Los enfermos que necesitan aire puro y clima delicioso prefieren para recobrar la salud la hermosa ciudad que se reclina á los pies del Ajusco, y deja ver en sus colinas las lavas volcánicas enfriadas por la acción del tiempo.

Xochimilco, *lugar de flores* según su etimología, con su hermoso lago, esmaltado de *chinampas* y sus pueblos cercanos cubiertos de frondosos olivares, es también digno de ser visitado. Las márgenes de los diversos canales y el rededor de los jardines flotantes se halla circundado de juncias y espadañas, conocidas entre nosotros con el nombre de *tule*.

A la orilla del canal que sirve para la comunicación del lago de Texcoco existe un cerro de naturaleza volcánica, con pobrísima vegetación, y sobre el cual se han publicado aventuradas predicciones. Un manantial de aguas termales, impropias para los usos de la vida, brota en ese lugar, y los baños que toman allí los enfermos son muy saludables para ciertas dolencias, á juzgar por la opinión de personas experimentadas.

En un tiempo fué aquel un sitio de recreo; hoy no sirve más que para la curación de los enfermos que van á tomar los baños, y para alarmar el espantadizo espíritu de un aficionado á los estudios geológicos, muy conocido por cierto en la capital de la República.

JUEGOS DE NAIPES

La Brisca.

La *Brisca* se juega con una baraja completa, ó sea con cuarenta y ocho cartas, y con la baraja descontados los ochos y los nueves.

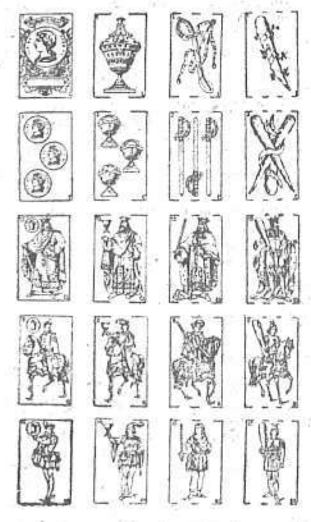
En este juego pueden tomar parte tantas personas como se quiera, bien que lo regular es jugarlo entre dos ó entre cuatro.

En el primero y último caso van de compañeros dos á dos, á elección ó por suerte, y en el segundo cada uno juega por su cuenta.

Valor de las cartas.

El valor de las cartas en la *Brisca* es igual en todos los palos.

Sólo hay seis cartas privilegiadas en este juego, que son las siguientes:



El *as* vale once puntos.
El *tres* vale diez puntos.
El *rey* vale cuatro puntos.
El *caballo* vale tres puntos.
La *sota* vale dos puntos.

El *siete*, y en su lugar el *dos*, tienen el privilegio (si así se conviniese al principio) de poderse cambiar con la carta que marca el triunfo en la partida, siempre que no se haya jugado la penúltima baza; echada la primera carta de ésta, piérdese el derecho de cambiarla con el triunfo.

Las cartas restantes de la baraja se denominan blancas, y no tienen valor alguno aun cuando constituyan por sí solas una baza.

Preparación del juego.

Convenidas dos, tres, cuatro ó más personas para jugar á la *Brisca*, si no hay señoras ó sujetos de respeto y consideración, se sortearán los compañeros (si antes no se conviene), así como el orden en que han de sentarse.

El sorteo se suele verificar alzando una carta cada uno de los jugadores, de manera que resulte en gradación, yendo de compañeros el primero y tercero en orden descendente y el segundo y cuarto.

Cuando dos ó más sacasen el mismo punto, repetirán la suerte hasta que quede establecida la gradación mencionada.

Sentados ya en sus respectivos puestos, de modo que estén de frente los compañeros, é interpolados por consiguiente, se sortea quién dará primero, para lo cual alzan de nuevo una carta del *monte* ó baceta, y el que saca el punto mayor se hace cargo de la baraja, la cuenta, mezcla perfectamente las cartas y la pone á su izquierda para que corte ó alce el jugador correspondiente, que no puede cortar ni dejar menos de cuatro cartas.

Distribución del juego.

El *pie* ó el jugador á quien toca distribuir cartas coge la baraja de modo que no se pueda descubrir la carta inferior, y tomando tres cartas de la parte superior, con igual reserva, las entrega al *mano* ó jugador que estará á su derecha; repite esta operación con los demás jugadores, y, por último, se separa tres para sí propio. Es indiferente también dar las cartas de una en una ó primero dos y luego una ó viceversa.

Efectuada la distribución de cartas, vuelve la inferior de la baraja ó monte, y el naipe vuelto es el que marca el triunfo en aquel juego.

Reglas del juego.

El jugador que es mano sale de la carta y palo que tiene por conveniente, siendo obligación en los demás *servir*, esto es, poner carta del mismo palo, bien sea mayor ó menor que aquélla.

Cuando no se tiene carta del palo de salida, es indispensable poner triunfo si se tiene, y de no tenerlo se echa una carta blanca ó de valor, según la mayor ó menor confianza que se tenga en que el compañero gane la baza.

Completada la primera baza, y recogida que sea por el que la gana ó por el compañero, que es indiferente, se toma una nueva carta del montón, empezando el *robo*, pues así se llama el acto de tomar una nueva carta, el que ganó la baza.

El último que gana es el primero en robar y en salir nuevamente para otra baza, jugando los demás por turno de derecha á izquierda; así se continúan la tercera y cuarta bazas hasta que no haya cartas en el monte, acabándose el juego cuando todos han jugado las tres últimas cartas que tienen en la mano.

Se procura quedarse con las cartas de valor, jugando de modo que salgan y se gasten los triunfos del contrario sin provecho, para que faltando éstos sean aquéllas firmes y hagan las veces de triunfo.

Los triunfos, por pequeños que sean, ganan á las cartas de valor de los otros palos.

En la alternativa de tener que dar una carta de valor por estar fallo, es decir, no tener del palo pedido en la jugada, ó jugar un triunfo de los mayores, debe jugarse éste, esperando dar salida á las demás por medio de alguna combinación con el compañero.

No se permite decir ni enseñar las cartas con que se cuenta: el modo de comunicarse ó entenderse los compañeros es por medio de señas.

Se gana el juego reuniendo dos compañeros más de *sesenta* puntos.

Hay más dias que longanizas.

La *Brisca* se juega á tanto por partida, pudiendo ésta consistir en uno ó más juegos; al efecto, lo estipulado se deposita en un fondo, que se reparte entre los compañeros que ganan el juego.

Sorteada la distribución de cartas la primera vez, continúa por riguroso turno, y corresponde siempre dar al que fué mano el juego anterior.

Cuando cada jugador juega por su cuenta, gana la partida ó juego el que reune más puntos.

No obstante haber dicho, al describir este juego, que es obligación asistir ó servir al palo del cual sale el mano, y si no poner triunfo si se tiene, hemos de advertir que de ordinario se juega á la *Brisca* sin asistir ó asistiendo, siendo potestativo en el que juega echar la carta que le convenga; esta es la regla que hemos visto observar á los gallegos, que son los que mejor conocen el juego y lo juegan con más frecuencia.

Señas.

Como está en interés de los jugadores respectivamente ocultar á los contrarios las cartas que tienen, siendo conveniente al mismo tiempo que los compañeros se auxilien recíprocamente, y para ello es indispensable que sepan el juego que tiene el otro, se indica por medio de señas.

Las generalmente admitidas, son:

Se indica el *as* del triunfo alzando los ojos.

Para indicar el *tres* se guiña un ojo.

Para el *rey*, se extienden los labios hacia adelante.

Para el *caballo*, se tuercen los labios á la derecha.

Para la *sota*, sacar un poco la lengua.

Para indicar que se tiene *briscas*, que son los *ases* y *treses*, se tuerce la cabeza á un lado.

Para indicar que no se tiene triunfo, se cierran momentáneamente los ojos.

Para pedir que pongan carta de tantos que no sea ni brisca ni triunfo, se indica soplando.

En fin, para preguntar ¿qué cartas tiene? se fija la mirada en el compañero.

El Tute.

El *Tute* es un juego de origen italiano, denominado en este idioma *tutti*, que significa *todo*, y cuyo nombre ha sufrido una pequeña variante al tomar carta de naturaleza entre nosotros.

Se llama *tute* porque el que logra reunir *todos* los reyes ó *todos* los caballos gana el juego.



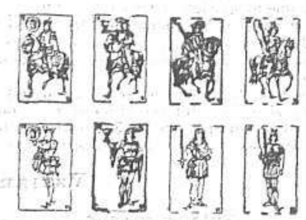
El *Tute* se juega con una baraja de 40 cartas, descartando los ochos y los nueves, y puede jugarse entre dos personas ó cuatro de compañeros.

Está muy generalizado en Andalucía.

Valor de las cartas.

El valor de las cartas en el *Tute* es igual para todos los palos; las cartas de más valor son, siguiendo su orden correlativo:





El *as*, que vale once puntos.
El *tres*, que vale diez puntos.
El *rey*, que vale cuatro puntos.
El *caballo*, que vale tres puntos.
Y la *sota*, que vale dos.










Cuando se reunen cuatro reyes ó cuatro caballos, sea de mano ó yendo al robo, se hace *tute*; se *acusa* esta jugada, y desde este momento cesa el juego, ganándolo el que la hizo.

Cuando se reunen rey y caballo del mismo palo, si son de triunfo, se *acusan las cuarenta*, que es el valor ó número de puntos que representa, y si el rey y caballo son de otro palo cualquiera, se *acusan veinte*, expresando el palo de que sean para mejor inteligencia y claridad.

Con el *siete* de cada palo puede tomarse la carta vuelta que marca el triunfo en la partida, siempre que no se haya jugado la penúltima baza.

Las cartas restantes son blancas y no tienen valor alguno.

Preparación del Tute.

Convenidos los jugadores en el tanto que ganará el *Tute*, se sortea el que primero ha de distri.

buir las cartas, alzando una ó más del montón; el que saca la mayor es el que las da primero.

Este debe contar la baraja, mezclar perfectamente las cartas y, cortadas por el contrario de manera que alce ó deje más de cinco, pasa á darlas en esta forma: da tres para el mano y tres para sí, repitiendo la operación y volviendo la inferior de la baraja, que es la que marca el triunfo en aquella partida.

Reglas para jugar.

Cada jugador debe tener seis cartas distribuídas en dos veces, debiendo ir al *robo* por una nueva carta después de cada baza que se doble, siendo obligatorio tomar la primera al que ganó la última baza. También ha de salir primero.

No deben jugarse los reyes ni los caballos (mientras no obliguen las condiciones del juego) hasta las cinco ó seis bazas últimas, para ver si se puede acusar el *tute*, *veinte* ó las *cuarenta*.

No es obligatorio servir al palo del que sale sino á las seis últimas bazas, ó sea desde el momento que no queden cartas en el monte.

Se gana el juego reuniendo *tute* ó haciendo más de 100 tantos, contando lo que valgan las cartas que tengan en las bazas y los acuses que haya hecho.

Si se tiene *tute* de mano, se gana la partida sin jugarla; si se hace durante el juego, no se puede anunciar sino después de haber ganado una baza.

No se puede acusar las *cuarenta* ni *veinte* sino después de haber ganado una baza, ni se pueden acusar á un tiempo dos ó más acuses.

El tanto que se juegue en cada partida debe de estipularse de antemano y satisfacerse en el momento de haberla perdido.

Los triunfos mayores, así como las cartas de valor de otros palos, deben reservarse para las últimas bazas, para que, si el contrario se ve obligado á jugar aquéllos, sean cartas firmes y puedan hacerse todas.

Es conveniente, por tanto, contar los triunfos que han salido, y si es posible, habiendo jugado todos ellos, quedarse con todas las cartas de un mismo palo.

El que hace la última baza acusa 10 tantos y los cuenta al sumar los que tenga en bazas.

Si al efectuar el recuento de puntos ganados ninguno de los dos hubiere hecho 101, los tantos que pasen de 50 para ambos jugadores se dice que son *buenos*; lo cual indica que debe jugarse otra partida, llevando en cuenta los puntos que cada jugador reunió en la anterior, cesando el juego en el momento que uno reuna 101, bien sea con *acuses* ó con bazas regulares.

El que auncie haber ganado la partida, contando haber hecho los expresados 101 tantos, y le falte uno solo, pierde de hecho el juego.

Lo mismo lo pierde el que renuncie en las seis últimas bazas que se juegan.

También pierde el juego el que, después de estar jugando, se encuentra con que tiene carta de más ó de menos.

Variantes del Tute.

Tute americano.

Se juega en la misma forma que el *Tute* ordinario, con las diferencias siguientes:

1.ª Las cartas que se dan son ocho á cada jugador.

2.ª *Desde la primera baza hasta la última* hay obligación de servir ó asistir al triunfo si de él sale el mano, siendo potestativo en el que asiste matar ó no.

3.ª Se gana haciendo 121 tantos.

4.ª Si no se asiste al triunfo, las cartas que se vayan robando se deben dejar á un lado para saber si se renuncia ó no. No hay obligación de asistir ó servir á los demás palos.

5.ª El tute de reyes ó caballos no vale.

Sigue en todo lo demás las reglas generales del *Tute*.

Tute arrastrado.

Se juega entre tres, cuatro ó cinco jugadores, repartiéndose todas las cartas; si juegan tres, la última carta señala el triunfo y queda sobre la mesa, pudiendo cambiarla el que tenga el *siete del mismo palo y el siete lo puede tomar el dos.*

Es obligatorio asistir al palo de la carta que salga el mano y además ir ganando; en caso de no tener del palo, poner triunfo.

Para *acusar* es preciso hacer baza antes, no pudiéndolo hacer más que de un solo *acuse* cada vez.

Gana el juego el que mayor número de puntos hace y lo pierde el que hace menos, ó los otros dos, tres ó cuatro restantes, según se estipule antes de comenzar á jugar.

Jugando entre tres, el que se sale hace perder á los otros dos y gana doble de cada uno.

El Guiñote.

Es un juego hermano del anterior, por no decir el mismo; el primero se juega generalmente en Andalucía, y el segundo en Aragón, Navarra y parte de Castilla la Vieja.

Sigue las reglas que hemos anotado al hablar del *Tute*, con la única diferencia de que los *acuses* se forman con los *reyes* y las *sotas*.

Se pueden *acusar* dos de una vez haciendo baza, y además después de levantar las cartas de la baceta.

Siempre da el que hace las *diez* de *últimas*, y cuando el juego va de vuelta da á su vez el que gana.

También hay *guiñote arrastrado*, que puede jugarse entre tres, cuatro ó cinco jugadores, en las mismas condiciones que hemos dicho al hablar del Tute, con la diferencia de que los *acuses* se forman con las sotas.

Valor de las cartas.

En uno y otro, las sotas se cuentan por tres puntos y matan ó ganan á los caballos, que valen dos.

El *as, que vale once puntos.*

El *tres*, que vale diez puntos.

El *rey*, que vale cuatro puntos.

La *sota*, que vale tres puntos.

El *caballo*, que vale dos puntos.

(Extractado del *Repertorio completo de todos los juegos*, recopilados por D. Luis Marco y don Eugenio de Ochoa. Un magnífico tomo ilustrado con profusión de grabados, encuadernación en tela á la inglesa, de gran lujo. Precio, 15 pesetas. Se sirve también por entregas semanales al precio de 10 céntimos de peseta ó por cuadernos mensuales de 10 entregas al precio de una peseta. Bailly-Bailliere é hijos, editores, Madrid.)

LITERATURA

Educación y enseñanza.

ENSEÑANZA SECUNDARIA Y ESCUELAS PREPARATORIAS

Pregunta.—*Un padre de familia, no menos cuidadoso de desarrollar el carácter de su hijo que de llevarlo en una dirección cristiana, se queja de no conocer en Francia ningún establecimiento de enseñanza en donde la iniciativa del niño sea cultivada como lo puede ser en las Universidades de Inglaterra y Alemania.*

Contestación.— Recientemente, el 22 de julio de 1895, en el anfiteatro, adornado para una distribución solemne de premios, de una gran escuela francesa, resonaban las palabras siguientes, dirigidas á un auditorio escogido: «Nada tan fatal »como el sistema pedagógico que consiste en con»siderar á los niños, no como hombrecillos en »hierba, sino como perrillos ó corderos, siempre »con la autoridad, que se convierte forzosamente »en tiranía y arbitrariedad, por el sentimiento, que »es siempre, puesto que es una pasión más ó me»nos encubierta, llena de egoísmo, y por consi»guiente de orden inferior. Hay que renunciar á »ese sistema, pues sólo consigue producir máqui»nas, seres de una docilidad enteramente pasiva, »de los cuales no se puede obtener nada impor»tante... En la educación en vigor en nuestras es»cuelas, el ejercicio del raciocinio y la razón prác»tica es una ley fielmente respetada, y por mi »parte jamás dudo en intervenir para que los ni»ños sometidos á mi vigilancia y custodia sepan »siempre por qué son castigados, por qué se les »perdona, por qué hacen esto ó lo de más allá... »La iniciativa consiste en determinarse por sí y an»te sí, á diferencia de la pasividad, que consiste en »determinarse por otro. El niño obedece, es pasi»vo; pero si, fiel á la educación que le ha sido da»da, sabe por qué obedece, se hace viril y se vuel»ve hombre de iniciativa».

¿Por quién, en qué escuela este discurso era pronunciado? En la Escuela Albert le Grand, en Arcueil-Cachan, por el P. Didón. Esta cita basta para demostrar el impulso dado al espíritu de los niños; el nombre del hombre eminente que ha sido su inspirador es una garantía de la dirección en la cual se ejercita.

La Sociedad anónima de Albert le Grand ha fundado cuatro escuelas: dos están situadas en Arcueil, en una gran propiedad de más de 11 hectáreas, antigua residencia de Laplace, de Berthollet y de Cauchy; la escuela Albert le Grand, de enseñanza secundaria, y la escuela Laplace, preparatoria á l'Ecole Centrale des Arts et Manufactures, al Institut agronomique, á las escuelas superiores de comercio y de agricultura y á los bachilleratos, letras-matemáticas y letras-filosofías.

Las otras dos están en París: la escuela Lacordaire, 269, rue Saint-Jacques, escuela preparatoria á las grandes escuelas del gobierno, que se ha trasladado el 1.º de octubre de 1896 á la rue Saint-Didier y rue des Sablons, y la escuela Saint-Dominique, de sólo internos, reservada á los muchachos jóvenes que todavía necesitan de la vigilancia y del cariño maternos.

La higiene de los niños pequeños.

EL TOCADOR

Pregunta.—*Madres jóvenes, inquietas por los cuidados diarios que se deben dar á sus hijos, se dirigen á nosotros para saber si se puede emplear indistintamente para su limpieza los objetos que ellas mismas usan en la suya.*

Contestación.—Hace cincuenta años, y todavía menos tal vez, nuestras madres nos querían como nos quieren hoy; pero hay que confesarlo, los principios de higiene eran de poca monta en nuestra educación infantil. Muchas caricias, pero no los cuidados que entonces se tenían por vulgares y que forman hoy la base de la limpieza de los niños: las lociones, los baños, las fricciones. Para emplear una palabra de importancia, la hidroterapia es la buena mitad de la salud de los niños, y todos los que se cuidan de ella deben seguir minuciosamente sus preceptos.

Si vuestro hijo pierde su alegría natural, sus colores, su tez fresca, su salud, el médico que consultaréis no dejará de preguntaros si habéis olvidado su baño ordinario. Como una planta joven, el niño debe ser regado y friccionado. Con esta única condición es como su tierna epidermis podrá respirar por todos los poros. Con el baño, no más estreñez, no más barros, no más llantos ni tristezas.

Es sabido que la salud del niño depende del régimen hidroterápico, y para hablar de una manera más general, del régimen de limpieza que se le hace seguir. Pero sólo hay que emplear como auxiliar de ese régimen de limpieza sustancias experimentadas, incapaces de provocar la menor irritación; muchas sustancias inofensivas para las personas adultas no lo serían para los niños pequeños.

En este orden de ideas es como una casa de primer orden (*Mr. E. Coudray, perfumista, rue d'Enghien*, 13, París) ha presentado á su clientela un encantador é indispensable *nécessaire*, que reune los tres productos que concurren á la limpieza y aseo del niño: *el jabón, los polvos y el agua de Colonia.*

Cada uno de estos tres productos ha sido objeto por parte de *Mr. E. Coudray* de un concienzudo y atento estudio.

Para el *Jabón Bebé* había que tener en cuenta la excesiva sensibilidad dermal de los niños. El *Jabón Bebé* es, pues, absolutamente neutro y de un perfume y una dulzura exquisita.

El mismo cuidado ha tenido de la composición, selección de los elementos y dosificación de los *Polvos Bebé*. Gracias á estos polvos se evitarán los granos, barros y rozaduras que la humedad de los pañales hace á veces tan dolorosos.

El *Agua de Colonia Bebé* está especialmente indicada en el aseo de los niños, para perfumar el baño y para las fricciones. Las esencias que la componen obran de la manera más favorable sobre el buen funcionamiento de la piel, y por consiguiente sobre la respiración.

Lo que acabamos de decir demuestra suficientemente que el *nécessaire* para el aseo del niño de Mr. E. Coudray llena un verdadero vacío en la perfumería infantil. Su nombre es sinónimo de *frescura*, de *fuerza* y de *salud*.

Más vale gordo al telar que delgado al muladar.

Enseñanza especial de los niños retrasados.

Pregunta.—*A consecuencia de una grave enfermedad, que ha impedido su crecimiento, un niño se ha quedado en un estado de abatimiento intelectual que retrasa casi indefinidamente sus progresos. Sus padres preguntan si no hay método basado á la vez sobre la higiene y la pedagogía para corregir esta debilidad.*

Contestación.—Se ha ensayado á menudo con verdadero éxito el devolver á los niños abatidos por una enfermedad una actividad cerebral normal.

Principalmente para los pobres muchachos que han tenido una niñez enfermiza, ó que la terrible fiebre tifoidea ha hecho retrasar el desarrollo intelectual, es para los que se han fundado estos establecimientos, gracias á la iniciativa particular. Estos, no solamente necesitan ser estimulados ó sencillamente ayudados á poner en obra sus facultades naturales, es preciso que se sientan rodeados á cada instante de una solicitud previsora y afectuosa; que se vean dirigidos, sostenidos en sus esfuerzos, para que alentados, no desanimados, se confíen á sus profesores, sigan sus lecciones é imiten su ejemplo.

Este señalado servicio lo presta á las familias la Institución de los niños retrasados de Eaubonne, dirigida por el señor y la señora de Langlois. Por ser indispensables los cuidados casi maternales, el personal femenino ocupa un lugar muy importante en la Institución.

Y como tiene tanta importancia, al mismo tiempo de poner á esos niños en condiciones en que el desarrollo físico se efectúe al mismo tiempo que el progreso intelectual, es en un magnífico parque de 100.000 metros, plantado de árboles seculares y dominando el valle de Montmorency, donde está situado el establecimiento; de este modo se han evitado los arrabales de París sin alejarse demasiado de él, puesto que se puede ir allí en un cuarto de hora por las estaciones del Norte y de Saint-Lazare.

A su llegada, los niños son distribuídos según su estado intelectual y repartidos entre seis divisiones principales completamente separadas. La diversidad de aptitudes de los alumnos, así como las intenciones de las familias, indican la naturaleza liberal ó profesional de la instrucción que les está distribuida.

En los casos, felizmente raros, en que el niño es completamente refractario á las más sencillas nociones científicas, la educación debe desarrollar sus aptitudes manuales, pulimentarlo y despertar en él la conciencia de lo permitido y de lo prohibido, de lo que se debe á sí mismo, de lo que debe á los demás y prepararlo á la vida de familia.

Para contestar á todas las preguntas que nos han sido dirigidas, damos más adelante, página 4, Señas útiles, una lista de establecimientos de enseñanza libre para varones y hembras, que son todos, á títulos diversos, igualmente recomendables.

Enseñanza de los niños delicados.

Pregunta.—*¿Dónde se puede, sin alejarse de París, continuar la instrucción de niños delicados que tienen necesidad, para desarrollarse, de la acción continua de un aire vivificante y puro?*

Contestación.—Existe en *Saint-Servan*, ciudad gemela de Saint-Malo, un colegio municipal recientemente creado é instalado conforme á los perfeccionamientos más modernos. Sin estar directamente expuesto al aire seco, algunas veces un poco vivo del mar, está bastante cerca de éste para que el aire que le baña sea constantemente renovado é impregnado de los principios salinos que dan al aire del mar su virtud fortificante. Está bastante próximo para que los niños puedan ir diariamente á recrearse en la arena de la playa y en verano bañarse frecuentemente.

La agradable temperatura de los inviernos en las costas bretonas es ya proverbial: Saint-Servan goza parte de este privilegio; las corrientes del Gulf-Stream, que siguen los contornos del golfo, mantienen una temperatura suave, regular, muy favorable á los temperamentos delicados. Los cuidados asiduos y maternales de que los niños son objeto prolongan para ellos la existencia familiar hasta en el colegio de Saint-Servan.

La enseñanza es idénticamente la misma que en todos los establecimientos de la Universidad, estando asegurada por los profesores provistos de sus grados universitarios. Se prepara para los diversos bachilleratos y para las grandes Escuelas del Estado. Los alumnos pueden siempre continuar sus estudios en iguales condiciones de éxito que en los Liceos de París. En fin, gracias á las condiciones económicas en las cuales se puede vivir en la región bretona, el precio de la pensión no es más que de 600 francos para el año escolar.

El colegio de Saint-Servant ofrece además otra ventaja muy apreciable para las familias: está abierto durante los dos meses de vacaciones.

Pregunta.—*¿Cuál es el método más práctico para enseñar á los niños un idioma sin cansarlos?*

Contestación.—De todos los métodos hoy existentes, y hay un sinnúmero de ellos, el que sólo ha obtenido un éxito universal es el *Método de Ahn*, y lo debe á su sistema tan sencillo, cuya base es: *Aprended un idioma extranjero como habéis aprendido vuestra lengua nativa.*

La casa editorial de Bailly-Baillière é hijos manda el catálogo de los *Métodos de Ahn* á quien lo pida.

MATRIMONIO, HOGAR

PEQUEÑA GUÍA DEL CAPITALISTA.

Buena colocación al dinero.

Pregunta.—*Quiero colocar unas 2.000 pesetas que, sobre poco más ó menos, ahorro todos los años, obteniendo un interés mayor que el que da el papel del Estado, pero sin correr los riesgos que suele haber en estos casos. ¿Dónde y cómo las coloco?*

Respuesta.—En donde su dinero quede bien garantido, en primer lugar, y en segundo término pueda usted inspeccionar y fiscalizar por sí mismo, ó por persona de su confianza, las operaciones de la casa á quien se lo entregue. Las entidades financieras de primer órden no son siempre las más seguras. En Inglaterra, en Francia y en otras partes hemos visto desgraciadamente venir á tierra algunas de esas al parecer solidísimas entidades, arrastrando en su ruina á millares de familias en los momentos en que más seguros creían sus intereses, y en España todos sabemos el abuso que se ha hecho del crédito. A nuestro juicio, no ocurriría esto si los libros de contabilidad y los justificantes de las operaciones estuviesen, en las casas y sociedades de crédito y de comercio, abiertos á toda hora y á disposición de quienes quisieran examinarlos y ver en ellos el empleo dado al capital.

En este sentido nos merece entera confianza la Compañía Madrileña de Urbanización, cuyos libros y documentación hemos tenido el gusto de examinar en sus oficinas, Príncipe, 5, entresuelo, á consecuencia de una consulta parecida á la que encabeza estas líneas, y lo mismo puede hacer todo aquel á quien interese, evidenciando que, sobre las ventajas de una directa intervención en sus siempre públicas operaciones, ofrece la de una más que suficiente garantía para sus acciones y pagarés.

Estos, á nuestro juicio, reunen todas las condiciones que usted desea para el empleo de su dinero.

Dicha Compañía tiene como fin principal el dotar á Madrid de alrededores amenos, en que la vida del campo sea compatible con la de los negocios que no permiten ausentarse de la capital, construyendo la Ciudad Lineal.

Esta sociedad ha comenzado su vida de una manera modesta, no llevando sus operaciones más allá de lo que permiten sus recursos, y en esto consiste precisamente su solidez y la seguridad de un grandísimo y seguro porvenir.

Además de las acciones con que está constituida, que son de 500 pesetas una, pagaderas en cincuenta meses por dividendos de 10 pesetas ó en menos tiempo, á voluntad del accionista, emite pagarés de 100 á 500 pesetas reembolsables á seis meses fecha, con interés anual de 6 por 100; de 600 á 1.000 pesetas reembolsables á un año fecha, con interés de 7 por 100, y de 1.100 pesetas en adelante reembolsables á dos años fecha, con interés de 8 por 100, intereses todos que abona por trimestres vencidos, devengándolos hasta la fecha del vencimiento de los pagarés.

El objeto principal á que destina dicha Compañía el importe de sus pagarés es la construcción de edificios en la primera barriada de la Ciudad Lineal para venderlos al contado ó á plazos á las personas que previamente lo solicitan, presentando con su peticion los planos y condiciones del edificio, y también á auxiliar á los que desean construir y les falta una parte de lo necesario, á los cuales constructores ó compradores cobra después en plazos mensuales el capital invertido en construcción con un interés anual de 9 por 100 sobre las cantidades no reembolsadas.

La Compañía exige que el terreno, que ha de ser por lo menos de 5.100 pies de que consta cada lote de los que vende ó á que da derecho gratuitamente cada una de sus 2.000 primeras acciones, el edificio construido y todas las mejoras que en ambas cosas se introduzcan queden afectas á la seguridad del pago hasta la total extinción de la deuda.

Como se ve, esta es suficiente garantía, pues al valor de la construcción se aumenta el del terreno; pero no contenta con esto, garantiza además la referida Sociedad sus pagarés con las fincas, terrenos, efectos, maquinaria y valores industriales en que se han invertido las 155.000 pesetas recaudadas hasta la fecha de emisión de los pagarés; con las 365.000 pesetas que deben ser entregadas por los accionistas para el completo pago de las 1.040 acciones subscritas hasta 15 de Junio de 1896, fecha á que se refieren nuestros informes, más las que en lo sucesivo se subscriban.

La operación es evidentemente ventajosa para las tres partes que en ella intervienen, á saber: La repetida Compañía puede ampliar su radio de acción y construir edificios sin distraer su capital-acciones, que sirve de base y se ha empleado hasta la fecha en compras de gran cantidad de terrenos; en la conducción y elevación de aguas del Canal para suministro á sus abonados en la Ciudad Lineal; en la construcción de un hotel, la casa de máquinas y los dos depósitos de alimentación y partidor; en la compra y colocación de la tubería y maquinaria elevadora, etc., y se invertirán en adelante en ampliar y terminar la distribución de aguas, hacer plantaciones, continuar la explanación de la calle principal y construcción de un tranvía. Además, como abona un interés de 8 por 100 á los pagarés y cobra un 9 á los compradores de edificios, se reserva el 1 por 100 por comisión y gastos de administración.

El constructor y comprador de edificios se encuentra dueño de una casa al cabo de un plazo más ó menos corto, según la entidad de la construcción, con lo mismo ó poco más que en el propio transcurso de tiempo hubiera pagado por alquileres. Y por último, el subscritor de pagarés obtiene un interés superior al del papel del Estado; y sin los costosos y molestos procedimientos de la hipoteca, tiene sólidamente garantido el dinero, con el que puede contar á fecha fija, inspeccionando además, siempre que le convenga, las operaciones de la Sociedad, interesándose por mayores sumas si le conviene ó retirándose á tiempo en caso contrario.

Sirva esta respuesta para contestar á otras varias personas que de provincias nos han hecho preguntas parecidas; pues para la subscrición de dichos pagarés no es preciso residir en Madrid, puesto que la Compañía Madrileña de Urbanización los formaliza y remite contra giros sobre esta plaza.

LA INCANDESCENCIA POR EL GAS

Pregunta.—*¿Cuál es, nos pregunta uno de nuestros corresponsales, el principio del mechero Auer, y por qué artificio llega á dar á la llama del gas más brillo, consumiendo mucho menos que los mecheros ordinarios?*

¿Qué es la llama?—Al primer golpe de vista, una llama aparece formada de tres partes distintas: un núcleo central oscuro, una corona luminosa que la rodea y en los bordes de la llama una faja delgada pálida, poco luminosa y de alta temperatura.

En el centro, el gas se calienta sin quemar; en la corona luminosa se descompone y pone en libertad millares de partículas microscópicas de carbono, que se hacen incandescentes bajo la influencia de la elevada temperatura y dan á la llama su poder luminoso. En el exterior, una envoltura en la cual gas y carbono arden y cuya temperatura es, por consiguiente, muy intensa, pero que no da ninguna claridad.

La llama y el mechero ideal.—El brillo de una llama depende, por lo tanto, del número y fijeza de las partículas solas incandescentes que tiene en suspensión. En la llama ordinaria del gas, la envoltura de partículas de carbono incandescentes sólo conserva su brillo si esas partículas constantemente quemadas se renuevan sin cesar, lo que sólo puede tener lugar á consecuencia de un consumo de gas siempre renovado. Si con el pensamiento se da por supuesto que ese cono de partículas de carbono puede ser solidificado, vuelto incombustible é inmovilizado en la llama, se habría realizado el alumbrado ideal.

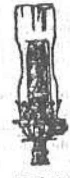
La llama y la incandescencia.—La incandescencia debía resolver ese problema del mechero ideal. Desde hace tiempo se había notado que ciertas sustancias, la creta, la magnesia, el aluminio, puestas en contacto con una llama, se volvían incandescentes y aumentaban de ese modo su intensidad luminosa. La luz oxhídrica no era otra cosa que una mezcla de oxígeno y de hidrógeno proyectada sobre carbonato de cal.

Numerosos intentos para aumentar el poder luminoso de las llamas fueron hechos con esta intención.

Pero el problema no consistía solamente en la intensidad luminosa. También consistía en el color de la llama, y en este punto habían surgido dificultades sin cuento. Se habían obtenido llamas de colores distintos, sin fijeza, revistiendo los objetos de matices chillones y desagradables á la vista. Los vestidos, las pinturas, las telas, las fisonomías aparecían bajo aspectos chocantes. La verdadera *luz blanca fija* no ha sido hallada sino muy recientemente.

La incandescencia por el mechero Auer.

En el transcurso de estos últimos años, un sabio de Viena, el doctor Auer, cuyo nombre se ha hecho célebre, resolvió de una manera definitiva el problema del mechero ideal. El éxito fué tan completo, que el descubrimiento del doctor Auer tuvo por primero é inmediato resultado el conservar al gas el primer puesto que le disputaba por entonces la electricidad.



Mechero por incandescencia

Las ventajas del mechero Auer.—El mechero Auer se compone de un quemadero Bunsen ordinario, sobre el cual está suspendida por una varilla metálica un manguito formado de una película excesivamente delgada de óxidos terrosos calcinados. Este manguito es lo que representa la figura adjunta, que bajo la acción del calor que desprende el gas se vuelve incandescente.

Si comparamos esta descripción con lo que hemos dicho más arriba de la llama, nos daremos muy pronto cuenta de las múltiples ventajas que caracterizan al mechero Auer, el que lleva la marca de fábrica « S. F. AUER », no las imitaciones, y que pueden resumirse de este modo:

1.° Su poder luminoso es tal, que á luz igual consume *cinco veces menos gas* que los aparatos ordinarios.

2.° Produce *poco calor*.

3.° Su luz, *absolutamente fija*, no desnaturaliza los colores y no cansa la vista.

4.° No produce *ningún humo* que pueda empañar el decorado de las habitaciones y viciar la atmósfera.

5.° Por último, se hace *sin gastos* la instalación en sustitución de un mechero de gas cualquiera.

Fijeza y blancura de la luz.—La luz del mechero Auer es notable por su blancura y su fijeza. Las proporciones en las cuales están mezclados los óxidos terrosos que forman el manguito son tales, que las diversas coloraciones emitidas por cada uno de ellos en estado de incandescencia se neutralizan y se funden en una luz perfectamente blanca. El doctor Auer ha obtenido de este modo el verdadero color de la pura luz solar.

Las aplicaciones del mechero Auer.—Sea por necesidad de aumentar su alumbrado, sea por razón de economía, el mechero Auer se encuentra hoy día en las casas más lujosas, así como en las viviendas más modestas. Las administraciones públicas, los cafés, las tiendas, lo han adoptado; las grandes sociedades industriales lo han instalado en sus oficinas, las compañías de ferrocarriles en sus estaciones. Por último, la ciudad de París le ha concedid[illegible] verdadero puesto de honor en el alumbrado de sus vías públicas.

Rebaja de precio.—El mechero Auer es desde ahora accesible á todo el mundo. Gracias al colosal desarrollo que ha tomado su empleo, la *So[illegible]dad francesa de Incandescencia por el gas* sistema Auer, cuya sucursal es en Barcelona 1[illegible] Paseo de San Juan, ha decidido recientemente disminuir su precio de venta. Los gastos de instalación del mechero serán de este modo rápidamente amortizados, y los pequeños presupuestos no se detendrán ante los mínimos gastos que les ocasionará la transformación de su alumbrado.

LAS CIENCIAS VULGARIZADAS

EL CROQUIS Y EL APUNTE TOMADOS AL VUELO. — LO ESENCIALMENTE ÚTIL AL FOTÓGRAFO.

El croquis y el apunte tomados al vuelo.

Pregunta.—*¿Cuál es, nos preguntan, entre las máquinas fotográficas conocidas hasta el día, la más portátil y que dé mejores resultados á turistas y exploradores?*

Respuesta.—El número de aparatos fotográficos se ha extendido en increíbles proporciones durante los últimos años; pero hay una clase de ellos que, tanto por su forma como por el modo de utilizarlos, difieren absolutamente de la máquina que podemos llamar clásica, y determinarán seguramente una de las épocas más importantes en la transformación del material fotográfico; nos referimos á la *Foto-Jumelle* de repetición.

Esta máquina, que es el prototipo de todas las de su clase, resulta siempre la más perfecta y más práctica; con ella, que es sumamente ligera, pues no pesa más de 500 gramos y puede llevarse suspendida en bandolera con una correa, puede *el turista*, sin llamar la atención de nadie, tomar los puntos de vista que le interesen; *el oficial*, observar las deformaciones del terreno; *el ingeniero*, reconocer fielmente el estado de los trabajos encomendados á su dirección, y *el velocipedista* puede hacer uso de la *Foto-Jumelle* sin necesidad de apearse de su máquina.

Por el hecho mismo de servirse de ella como de unos gemelos, esto es, mirando al través, las fotografías obtenidas resultan tomadas á la altura de los ojos, y ofrecen siempre perspectivas en un todo idénticas á las que se observan en la realidad.

El mecanismo de una *Foto-Jumelle Carpentier* es de los más sencillos: el tiempo empleado en la operación no llega á tres segundos, lo que permite tomar con breves intervalos diferentes vistas; pueden también emplearse clisés de exposición, colocando el aparato sobre un pie especial, sea con un obturador, sea con una simple pera de caucho.

Una de las grandes ventajas de la *Foto-Jumelle* es el necesitar placas muy pequeñas, lo que permite poder llevar una buena provisión de ellas para pasar una temporada en el campo relativamente larga. Con los *chassis* positivos ampliadores de la invención de Mr. Carpentier se pueden obtener pruebas de 13 × 18 ó 18 × 24.

La *Foto-Jumelle* de repetición lleva la firma de *J. Carpentier*; es decir, el nombre del constructor de instrumentos de precisión que goza hoy de más alto renombre en la industria francesa.

Lo esencialmente útil al fotógrafo.

Pregunta.—*Un joven que desea dedicarse á la fotografía nos pregunta cuál es el material indispensable de que debe proveerse desde un principio y cómo procurarse con poco gasto objetos útiles y prácticos.*

Respuesta.—La primera condición en fotografía es poseer buenos aparatos y una instalación sin defectos. Vuestra primera máquina, nos decía un aficionado que es considerado como maestro desde hace ya bastante tiempo, no debe ser ni muy grande ni muy pequeña; la de 13×18 conviene perfectamente á los principiantes. Para la elección, fijaos sobre todo en los objetivos; los hay excelentes, pero hay muchos más medianos y malos; el precio no os detenga, pues lo barato siempre resulta caro: hay aparatos cuyo precio no representa siquiera el valor de la madera empleada en su construcción.

Además del aparato 13×18, que necesita su pie correspondiente, debéis procuraros también un aparato portátil para sacar instantáneas; durante nuestras excursiones, el más ligero, el menos embarazoso y el más sólido al propio tiempo, conteniendo una provisión suficiente de placas, será sin duda el más conveniente.

En cuanto á los accesorios indispensables fuera de las máquinas, figuran un saco ó bolsa para las excursiones, un pie sólido y ligero, un objetivo, un obturador, un paño negro, una lente, un escurridor, cuatro cubetas, dos cajas con compartimientos, dos prensas de positivar, una linterna, un vaso graduado, un embudo, dos docenas de placas, tres *pochettes* (sobres ó paquetes de papeles preparados) y las placas para revelar, fijar y el viraje, etc.

Lo mejor, si no tenéis aún práctica, es decir, experiencia personal para apreciar bien el valor de todos estos objetos, será haceros acompañar por un aficionado práctico, que os ayudará con su experiencia é ilustrará con sus consejos, dirigiéndoos á una casa como *Le Comptoir général de Photographie*, por ejemplo, situado en la rue Saint Roch, 57, París.

Le Comptoir général de Photographie se fundó en 1883 por los *Sres. Picard frères*, donde se hallará toda clase de material fotográfico, y en particular las *Foto-Jumelles Carpentier*. A dicho establecimiento se dirigen desde luego cuantos comercios tienen necesidad de surtirse de objetos de esta índole, y más de 5.000 aficionados han acudido á él durante el año próximo pasado.

Le Comptoir général de Photographie simplifica mucho las demandas proporcionando presupuestos, en los que se comprenden todos los aparatos y accesorios que permiten equiparse completamente, según la suma de que uno pueda disponer: desde **125** francos á **650**, dando gratuitamente los informes necesarios; las lecciones en sus talleres devengan 10 francos, y 20 si son á domicilio.

Más vale onza de sangre que libra de amistad.

Adquisición de un buen piano.

Pregunta.—*¿Cuáles son las mejores instrucciones para la buena adquisición de un piano?*

Respuesta.—El piano es hoy día el más importante de los instrumentos de música, el que conviene más á la instrucción musical y que se ha hecho indispensable hasta en las habitaciones más modestas.

Al popularizarse tanto, los precios antiguos de su fabricación parece que debieran haberse bajado grandemente, pero no sucede así, porque los numerosos é importantes inventos realizados en este último tercio de siglo, que han mejorado en extremo tal instrumento, han traído en cambio nuevos materiales más ricos y caros para su manufactura. Por esto es un craso error en el que están muchos al figurarse que por 600 ó 700 pesetas pueden adquirir un excelente piano *nuevo* vertical, no viendo en los instrumentos más que un mueble de aspecto elegante, de blanco marfil su teclado y grandes tallas, profusos candelabros y metales dorados, sin reparar en las cualidades de sonoridad, mecanismo y pulsación que por falta de solidez desaparecen en brevísimo tiempo si es que parecían regulares al efectuar la compra del instrumento, constituyendo por tal defecto un censo además para el comprador por la afinación constante que necesita (si es que la sostiene veinticuatro horas) ó que la máquina ó clavijero sufren un movimiento enorme que todo lo desquician por ser inferiores los materiales para su construcción. Debe desecharse la fabricación barata, siendo preferible elegir un piano en *buen uso*, de autor bien conocido ó acreditado, cuando no sea posible disponer de unas 1.000 pesetas siquiera para la obtención de uno nuevo.

Las primeras fábricas del mundo, como las de *Steinway*, New-York; *Ronisch*, Dresden, y *Erard*, París, son los *modelos* verdaderamente que sirven de estudio á los demás constructores, así como algún otro del inmenso número de fabricantes que existen en particular en las naciones citadas, que es donde mayor progreso alcanza esta artística industria.

En los grandes depósitos de pianos que los Sres. NAVAS tienen en Madrid y Barcelona de las marcas citadas y otras varias acreditadas, verán prácticamente la certeza de nuestra opinión en esta materia, así como es efecto de nuestra observación el aserto de lo que manifestamos respecto á los pianos *nuevos* de bajo precio.

CUADRO DE CONSULTA

en la carnicería y tienda de ultramarinos para los géneros que se venden al peso.

En los comercios al detall, carnicería, ultramarinos, etc., los géneros están valorados en kilos ó medios kilos.

CUADRO QUE INDICA EL PRECIO DE LAS SUBDIVISIONES DEL KILO Y DEL MEDIO KILO

Si el kilogr. ó 1.000 gr. vale	1/2 kil., 500 gr., vale	(1) 5 gr.	(2) 10 gr.	(3) 20 gr.	(4) 30 gr. ó 1 onza.	(5) 50 gr. ó 1/2 hecto.	(6) 60 gr. ó 1/2 cuarto.	(7) 100 gr. ó 1 hecto.	(8) 125 gr. ó 1 cuarto.	(9) 200 gr. ó 2 hectos.	(10) 250 gr. ó 1/2 libra.	(11) 300 gr. ó 3 hectos.	(12) 400 gr. ó 4 hectos.	(13) 750 gr. ó 3/4 de kilo.	(14) 2 kilogr. ó 2 kilos.	(15) 5 kilogr. ó 5 kilos.	(16) 10 kilogr. ó 10 kilos.
» 05	» 03	»	»	»	»	»	»	» 01	» 01	» 01	» 02	» 02	» 03	» 04	» 10	» 25	» 50
» 10	» 05	»	»	»	»	» 01	» 01	» 01	» 02	» 02	» 03	» 03	» 04	» 08	» 20	» 50	1 »
» 15	» 08	»	»	»	»	» 01	» 01	» 02	» 03	» 03	» 04	» 05	» 06	» 12	» 30	» 75	1 50
» 20	» 10	»	»	»	» 01	» 01	» 02	» 02	» 03	» 04	» 05	» 06	» 08	» 15	» 40	1 »	2 »
» 25	» 13	»	»	»	» 01	» 02	» 02	» 03	» 04	» 05	» 07	» 08	» 10	» 20	» 50	1 25	2 50
» 30	» 15	»	»	»	» 01	» 02	» 02	» 03	» 04	» 06	» 08	» 09	» 12	» 23	» 60	1 50	3 »
» 35	» 18	»	»	»	» 02	» 02	» 03	» 04	» 05	» 07	» 09	» 11	» 14	» 27	» 70	1 75	3 50
» 40	» 20	»	»	»	» 02	» 02	» 03	» 04	» 05	» 08	» 10	» 12	» 16	» 30	» 80	2 »	4 »
» 45	» 23	»	»	»	» 02	» 03	» 03	» 05	» 06	» 09	» 12	» 14	» 18	» 35	» 90	2 23	4 50
» 50	» 25	»	»	» 01	» 02	» 03	» 03	» 05	» 07	» 10	» 13	» 15	» 20	» 38	1 »	2 50	5 »
» 55	» 28	»	»	» 01	» 02	» 03	» 04	» 06	» 08	» 11	» 14	» 17	» 22	» 42	1 10	2 75	5 50
» 60	» 30	»	»	» 02	» 03	» 03	» 04	» 06	» 08	» 12	» 15	» 13	» 24	» 45	1 20	3 »	6 »
» 65	» 33	»	»	» 02	» 03	» 04	» 05	» 07	» 09	» 13	» 17	» 20	» 26	» 50	1 30	3 25	6 50
» 70	» 35	»	»	» 02	» 03	» 04	» 05	» 07	» 09	» 14	» 18	» 21	» 28	» 53	1 40	3 50	7 »
» 75	» 38	»	»	» 02	» 03	» 04	» 05	» 08	» 10	» 15	» 19	» 23	» 30	» 57	1 50	3 75	7 50
» 80	» 40	»	»	» 02	» 03	» 04	» 05	» 08	» 10	» 16	» 20	» 24	» 32	» 60	1 60	4 »	8 »
» 85	» 43	»	»	» 02	» 03	» 05	» 06	» 09	» 11	» 17	» 22	» 26	» 34	» 65	1 70	4 25	8 50
» 90	» 45	»	»	» 02	» 03	» 05	» 06	» 09	» 11	» 18	» 23	» 27	» 36	» 68	1 80	4 50	9 »
» 95	» 48	»	»	» 02	» 03	» 05	» 06	» 10	» 12	» 19	» 24	» 29	» 38	» 72	1 90	4 75	9 50
1 »	» 50	» 01	» 01	» 02	» 04	» 05	» 07	» 10	» 13	» 20	» 25	» 30	» 40	» 75	2 »	5 »	10 »
2 »	1 »	» 01	» 02	» 04	» 07	» 10	» 13	» 20	» 25	» 40	» 50	» 60	» 80	1 50	4 »	10 »	20 »
3 »	1 50	» 02	» 03	» 06	» 10	» 15	» 19	» 30	» 38	» 60	» 75	» 90	1 20	2 25	6 »	15 »	30 »
4 »	2 »	» 02	» 04	» 08	» 13	» 20	» 25	» 40	» 50	» 80	1 »	1 20	1 60	3 »	8 »	20 »	40 »
5 »	2 50	» 03	» 05	» 10	» 16	» 25	» 32	» 50	» 63	1 »	1 25	1 50	2 »	3 75	10 »	25 »	50 »

NOTA.—Cuando se expresa *por bajo* el precio del medio kilogramo, el precio del hecto ó 100 gramos está expresado por el mismo número de céntimos. Así, cuando el medio kilo de carne valga 26 perros chicos, el hecto vale 26 céntimos.

Uso del cuadro.—¿Cuál es el precio de 680 gramos de carne á 1,50 el medio kilogramo?

Se tiene primero 1,50 por 500 gramos; falta hallar el precio de 180 gramos, y como 100 gramos (col. 7) cuestan 0,20+0,6=0,26, 50 gramos (col. 5) cuestan 0,10+0,05=0,15 y 30 gramos (col. 4) 0,07+0,05=0,10.

680 gramos cuestan, pues, 1,30+0,50=1 peseta con 80 céntimos.

CONDICIONES DE LOS CONCURSOS

DEL

ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE

Los diferentes concursos del ALMANAQUE son completamente distintos uno de otro, pudiendo los compradores concurrir á todos ó sólo á parte de ellos.

Las contestaciones tienen que estar en poder de los Sres. Bailly-Bailliere é Hijos antes de las ocho de la noche del día 31 de marzo de 1897, hora y fecha en que quedarán cerrados estos concursos. Sólo se admitirán para los concursos las contestaciones que vengan en las hojas destinadas á este efecto, páginas 435 á 440 de este ALMANAQUE. Toda contestación en otra clase de papel no se tendrá en cuenta.

La hoja de contestación se deberá remitir bajo sobre, debidamente franqueado, con la siguiente dirección:

Apartado 56.

SEÑORES BAILLY-BAILLIERE E HIJOS

CONCURSOS

Plaza de Santa Ana, núm. 10.

MADRID

En caso de recibirse varias soluciones exactas, se adjudicarán los regalos por suerte el 4 de abril de 1897, á las diez de la mañana, Plaza de Santa Ana, núm. 10, Madrid, en presencia de los interesados que quieran asistir, de los señores que hayan hecho los regalos y de los señores Bailly-Bailliere é Hijos, acompañados de un notario que dará fé.

En la prensa se anunciarán los resultados de los concursos y se avisará por carta á los que hayan acertado.

Los señores que hayan obtenido premio deberán presentarse en la Librería editorial de los Sres. Bailly-Bailliere é Hijos, Plaza de Santa Ana, núm. 10, Madrid, para recoger los regalos que les hayan correspondido.

Los que habiten en provincias ó en el extranjero deben autorizar á persona de su confianza para que ésta retire el regalo.

Expira el plazo para recoger los premios en 31 de diciembre de 1897.

CORTAR... CON... TIJERAS... POR... EL... PUNTEADO

PRIMER CONCURSO

PREMIO: **Un reloj de bolsillo.** (Véase pág. 441.)

San ... es un buen carpintero, la ... una mujer de su casa, y el niño ... un chico revoltoso que hace ladrar á un ... contra el pájaro que tiene en la ...

Esta frase está extractada del **Almanaque Bailly-Bailliere de 1896**, *pág.* ....

a e e e e g i i j j m n n o o o p r r r s s s t u v

☞ *Véase el dorso.*

Caduca en 31 de marzo de 1897.

En esta frase ó período, extractada del **Almanaque Bailly-Bailliere de 1896**, se han suprimido cinco palabras en los sitios indicados con tres puntos.

Las letras de que se componen las palabras suprimidas figuran debajo del texto; hay que hacer uso de todas ellas para restablecerlo.

Para que sea valedera la solución, hay que indicar también la página donde figura la citada frase en el **Almanaque Bailly-Bailliere de 1896**.

SEGUNDO CONCURSO

PREMIO: **Un gabán hecho á medida.** (Véase pág. 442.)

Pesadumbre — enfermar — si — le — estoy — tomáis — lo — Horacio — ese — no — tal — dais — que — á — va — viendo.

CONTESTACIÓN.—Los versos son:

....

....

....

El autor: ....

La obra: ....

☞ *Véase el dorso.*

Caduca en 31 de marzo de 1897.

Las palabras adjuntas componen tres versos de un autor español muy conocido. Restablecer los versos en su debida forma, indicando el nombre del autor y de qué obra está sacado.

Véase las condiciones de los concursos, página 434.

Nombre y apellido ....

Pueblo ....

Provincia ....

Fecha ....

Nombre y apellido ....

Pueblo ....

Provincia ....

Fecha ....

GORTAR...CON...TIJERAS.....POR.....EL.....PUNTEADO

TERCER CONCURSO

PREMIO: **Un magnífico barómetro tallado.**
(Véase pág. 442.)

Para utilizar el barómetro es preciso ... con ... y ver como ... ó baja la ... de mercurio para ... las ... siguientes.

Esta frase está extractada de ....

.... página ......

aaaaabbcccceeeeefgiilllllmnnoooprrrrrsssuuuv

☞ *Véase el dorso.*

Caduca en 31 de marzo de 1897.

En esta frase ó período, extractada de un libro muy popular que tienen todos nuestros lectores, se han suprimido seis palabras en los sitios indicados con tres puntos.

Las letras de que se componen las palabras suprimidas figuran debajo del texto, hay que hacer uso de todas ellas para restablecerlo.

Para que sea valedera la solución hay que indicar también la obra y la página donde figura la citada frase.

CUARTO CONCURSO

1.er PREMIO: **Una caja de vino amontillado.** (V. pág. 442.)
2.º PREMIO: **Un barril de vino de Valdepeñas.** (V. pág. 442.)

Mas lo que más le molestaba era el no verse armado caballero, por parecerle que no se podría poner debidamente en aventura alguna sin recibir la orden de caballería.

CONTESTACIÓN.
En lugar de molestaba es fatigaba
En lugar de debidamente es legítimamente
El autor Miguel de Cervantes
La obra Don Quijote de la Mancha

☞ *Véase el dorso.*

Caduca en 31 de marzo de 1897.

En esta frase ó período, extractada de un autor español, se han cambiado dos palabras por otras.

Indicar cuáles son las dos palabras cambiadas y las que figuran en el texto original, el autor de esta frase y de qué obra esta sacada.

Véase las condiciones de los concursos, página 434.

Nombre y apellido ....

Pueblo ....

Provincia ....

Fecha ....

Nombre y apellido ....

Pueblo ....

Provincia ....

Fecha ....

••CORTAR•••CON•••TIJERAS•••POR•••••EL•••••PUNTEADO••

QUINTO CONCURSO

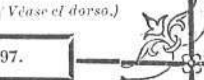


PREMIO: **Un ejemplar del Repertorio completo de todos los Juegos.** (Véase pág. 442.)

Problema: Un labrador murió dejando 5 hijos; con arreglo á su testamento, la finca, en la cual había 10 magníficos árboles, fué dividida por igual entre sus hijos, excepto la casa que les pertenecía *pro indiviso*: cada hijo tuvo un terreno con 2 árboles igual al de los otros, lo mismo en dimensiones que en figura.

La finca del labrador está representada en la figura adjunta y la casa está designada por un cuadrado sombreado con líneas. Indicar en el mismo dibujo, por medio de líneas, cómo se hizo la separación en parcelas.

(Véase el dorso.)



Caduca el 31 de marzo de 1897.

CONCURSO DE CARIDAD

DEL

ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE

11 PREMIOS

1.° **Una máquina de coser.** (Véase pág. 441.)
2.° **Diez suscriciones** de un año al periódico de modas *La Ultima Moda*. (Véase pág. 442.)

El concurso *consiste* en hacer á crochet un par de zapatitos de lana para niños de seis meses á un año, y remitirlos con la siguiente dirección:

Apartado 56.

SEÑORES BAILLY-BAILLIERE É HIJOS

CONCURSOS

Plaza de Santa Ana, núm. 10.

MADRID

Caduca el concurso el 31 de marzo de 1897.

(Véase á la vuelta.)

Nombre y apellido ....

Pueblo ....

Provincia ....

Fecha ....

Los pares que estén mejor hechos y sean más bonitos serán los que tengan opción á los regalos, cuya adjudicación se hará poniendo en un saco ó caja 11 papeletas indicando los premios, y dentro de otro saco ó caja los bonos con sentencia de los que tengan opción á los premios. Se sacará primero una papeleta de premio, y luego, para ver á quién pertenece, una papeleta de las sentencias ó frases.

Una vez adjudicados los regalos, todos los zapatitos que hayan recibido los señores Bailly-Bailliere é Hijos serán entregados á la Inclusa de Madrid para los pobres niños que allí entran.

Para que el concurso sea completamente imparcial, las señoras que deseen concurrir deberán, al remitirnos los zapatitos por correo y certificado, cortar el adjunto bono, escribiendo en él una sentencia ó frase, prendiéndolo con un alfiler á los zapatitos, y en el mismo paquete, dentro de un sobre cerrado, el nombre y señas de la persona que lo remite. En dicho sobre, en lugar de poner la dirección, póngase la misma frase ó sentencia que en el bono.

Estos sobres sólo se abrirán una vez adjudicados los premios.

BONO DEL CONCURSO DE CARIDAD

DEL

ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE

PARA 1897

....

....

REGALOS

Á LOS

COMPRADORES DEL ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE

NOTA.—Como sería difícil repartir los regalos entre los 45.000 compradores del ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE hemos abierto unos concursos, cuyos pormenores damos en la página 434.

1.º **UNA MÁQUINA DE COSER**, á escoger en el Catálogo corriente, inserto al final del Almanaque.

REGALO

DE LA

COMPAÑÍA FABRIL SINGER

Máquinas de coser.

Carretas, números 23 y 25.

MADRID



2.º **UN RELOJ DE BOLSILLO**, caja chapeada de oro.



N.º 1.630, «Am. Watch C.º»

Máquina dorada; volante compensado, montado en piedras finas, más tres pares extra; espiral Breguet templado.

Regalo de D. ALBERTO MAURER, agente general de la *Compañía Walltham*, calle de Sevilla, número 12, Madrid.



3.º **Un magnífico barómetro aneroide,** compensado, de madera tallada, de 59 centímetros de alto, esfera de 12 centímetros de diámetro.

Regalo de la Casa VIUDA DE ARAMBURO, *Óptico*, calle del Príncipe, 12, Madrid.

4.º **Un gabán de género inglés, de verano ó invierno, hecho á la medida.**

Regalo de la Casa OLIVER, *Sastre*, calle de Alcalá, 17, frente á La Equitativa, Madrid.

5.º **Una caja de vino amontillado P. P. y W.**

Regalo de las acreditadas Bodegas de D. PEDRO DOMECQ, en Jerez.

6.º **Diez suscriciones gratis** de un año, á partir del 1.º de abril de 1897, á la revista ilustrada *La Última Moda*.—Redacción y Administración: Velázquez, 56, Madrid. (Véase anuncios, pág. 45.)

7.º **Un ejemplar** del *Repertorio completo de todos los Juegos*, encuadernación especial de lujo.

8.º **Un barril de 4 arrobas de riquísimo vino de Valdepeñas.**

Regalo de EUSEBIO LÓPEZ Y JIMÉNEZ, Unión, 47, y Castellanos, 12, Valdepeñas.

9.º **Un magnífico calorífero móvil de petróleo,** último modelo. (Véase el 6.º Concurso, páginas 442° y 442°°.)



BONOS

DANDO DERECHO A DESCUENTO EN LAS CASAS SIGUIENTES

Bailly-Bailliere é Hijos, Plaza de Santa Ana, 10, Madrid.—*Guía de París.*
Bailly-Bailliere é Hijos, Plaza de Santa Ana, 10, Madrid.—*Juana la Obrera.*
Bazar de la Unión.—Mayor, 1, Madrid.
Camisería.—J. M. Baranda, Espoz y Mina, 2, Madrid.
Corsés.—F. Regúlez, Bordadores, 9, Madrid.
Fotocromía.—A. J. Hulbac, *pintor.*
Perfumería.—C. Arregui, Montera, 2, Madrid.
Sastrería.—P. Escudero, Plaza del Angel, 15, Madrid.

EL ALUMBRADO POR PETRÓLEO

De todos los sistemas de alumbrado hoy existentes, y á pesar de todas las modificaciones y de todos los perfeccionamientos que se han introducido recientemente en el uso, lo mismo del gas que de la electricidad, hay una luz á quien pertenece todavía el *record* de la luz barata: hablamos del petróleo.

Desde que por primera vez se empleó el petróleo para el alumbrado, fué manifiesto que no existía modo más práctico, más barato y más cómodo de producir una luz suave y fija que no tenga los inconvenientes de ser demasiado roja, como la producida por la combustión del gas, ni demasiado fuerte, como la luz eléctrica, que cansa la vista con tanta facilidad.

El alumbrado por petróleo conviene, pues, especialmente á las personas que trabajan y leen de noche.

Una de las ventajas del petróleo es su empleo tan sencillo, la facilidad de poder mudar de cuarto las lámparas, lo que no se puede hacer ni con el gas ni con la electricidad, que necesitan una instalación costosa y no pueden dar luz sino en el sitio donde están colocados los aparatos, necesitando el que se muda de casa rehacer gastos iguales á los que hizo la primera vez, además de tener que pagar muchas veces indemnizaciones por haber destrozado la casa.

El petróleo también ocupa el primer lugar desde el punto de vista de la seguridad, no teniendo que temer en su empleo que se produzca explosión ninguna por haber dejado abierto un mechero ó que se encienda una cortina por el contacto de un hilo conductor enrojecido, como desgraciadamente sucede muchas veces con los otros sistemas de alumbrado.

Resulta de experiencias científicas, que han sido confirmadas por la práctica, que el gasto para producir una luz equivalente á 10 bujías durante una hora resulta á:

0,20	peseta	por	hora	haciendo	uso	de bujía esteárica;
0,04	»	por	»	»	»	de la electricidad por incandescencia;
0,03	»	por	»	»	»	del gas;
0,02	»	por	»	»	»	del petróleo.

Hasta ahora el petróleo es, por consiguiente, el sistema de alumbrado más barato.

Por estos motivos el petróleo se ha introducido en todas las habitaciones, desde la más humilde choza, donde en lugar de las antiguas lámparas humosas el petróleo de calidad ordinaria trae con su alegre llama la luz y la salud, hasta en los salones de la aristocracia y en los más suntuosos palacios, donde se emplea un petróleo absolutamente puro, sin olor ninguno, blanco y transparente como el agua, llamado *de lujo*, que se quema en lámparas perfeccionadas muy elegantes y decorativas, de donde se esparce por todos lados su incomparable resplandor.

·CORTAR···CON···TIJERAS·POR···EL···PUNTEADO··

SEXTO CONCURSO

PREMIO: **Un magnífico calorífero móvil de petróleo**, último modelo. (Véase pág. 442 **.)

aaabbccheeillnooprrt

Los tres nombres son:

1.º ....

2.º ....

3.º ....

☞ *Véase el dorso.*

Caduca en 1.º de abril de 1897.

Componer con las letras adjuntas los nombres de tres compositores españoles muy conocidos.

LA CALEFACCIÓN POR PETRÓLEO

Hasta ahora no existía más modelo de calefacción, para las habitaciones desprovistas de chimeneas, que el antiguo brasero, tan dañoso para la salud y de un empleo muchas veces peligroso y siempre fastidioso. El calorífero móvil de petróleo es el único modo de calefacción que no tiene estos inconvenientes.

Tiene la forma de un velador y despide en todos sentidos un calor suave y agradable: hacia arriba, por su mesa esmaltada, sobre la que se puede poner á calentar cualquier vasija (cafetera, etc.); al rededor por la dispersión enérgica, sobre un extenso círculo, del calor directo de la lámpara; hacia el suelo, sobre las rodillas y los pies de las personas que se hallan sentadas al rededor, por un reflector convexo; así que cualquier persona que se halle sentada cerca no recibirá en la cara un calor desagradable. Para que la llama no moleste la vista por la noche hay un tubo rojo al rededor del hogar luminoso, lo que da á la luz un tono suave, agradable y alegre.

El tubo va rodeado de una tela metálica, de tal modo que si por incidencia se rompiera en ocasión en que no hubiera persona alguna para poner otro, no por eso daría humo ni subiría la llama, puesto que los pedazos rotos no se desprenderán de su sitio, por quedar sujetos por la red metálica.

El calorífero de petróleo conviene particularmente para tiendas, oficinas, sacristías, cuartos de estudiantes, etc., y en general para cuantas habitaciones necesitan calentarse sólo en determinadas horas, toda vez que en el momento de encenderse produce calor que crece rápidamente; también tiene la ventaja, sobre los hogares mantenidos con carbón, de que no produce el polvo que éstos, sumamente perjudicial á los muebles, tapices, alfombras, etc.; no desprende humo ni olor, es transportable sin peligro aunque esté encendido y calienta una habitación en pocos minutos á una temperatura inesperada y sorprendente.

OLOR Y COMBUSTIÓN.—En los productos absolutamente desprovistos de olor que desprende el calorífero nótese que no hay nada perjudicial ni molesto, por cuanto están exentos de óxido de carbono merced á una combustión radicalmente inmediata. Por sus disposiciones especiales la combustión es tan perfecta que solamente consume por hora y unidad de luz dos y medio gramos de petróleo.

HUMO.—En cuanto al humo, una disposición ingeniosa que acaba de ser aplicada lo hace imposible, aunque por descuido ó torpeza se hubiere hecho subir la mecha con exceso; gracias á esta disposición, tan pronto como la mecha pasa del máximum conveniente, la llama, en vez de ahumar, se descompone vibrando con ruido, avisando automáticamente el límite á que se puede subir la mecha. Cuando esto ocurre se bajará del todo la mecha, volviéndola á subir de nuevo hasta lograr la llama que se desee. Esta particularidad da á la **Lámpara-Calorífero** un valor inestimable.

SEGURIDAD.—La construcción especial de la lámpara tiene por objeto impedir que se caliente el petróleo contenido en el depósito, manteniéndole casi á la temperatura ordinaria; garantía excepcional de seguridad y condición bien diferente de otros hogares de petróleo, donde el depósito se calienta con facilidad y por consiguiente el contenido, tanto más cuanto que suele estar encerrado completamente, aun en los depósitos de metal, y en éste está continuamente al aire libre.

Nombre y apellido ....

Pueblo ....

Provincia ....

Fecha ....

ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE 1897

BAILLY-BAILLIERE É HIJOS, EDITORES
Plaza de Santa Ana, número 10.—MADRID

JUANA LA OBRERA

NOVELA

Vale por una sola vez.

Vale por una sola vez.

En esta novela amorosa, donde el trabajo y la virtud se ven hostilizados por las asechanzas del vicio y de las pasiones, se destaca JUANA con su belleza virginal y su carácter noble, generoso y heroico.

¡Cuántas escenas agitadas invaden la existencia de esta joven, milagrosamente salvada!

No se ha publicado hasta hoy una novela que haya hecho derramar tantas lágrimas.

Las numerosas ilustraciones de este libro han sido confiadas al lápiz de los mejores maestros, con lo cual adquiere la obra un gran valor artístico.

CONDICIONES DE LA PUBLICACIÓN

La obra se publica por entregas, al precio de 10 céntimos cada una. Por cuadernos de 10 entregas, á 1 peseta.

Todo suscritor, al recibir la última entrega, recibirá gratis una magnífica tapa para la encuadernación de la obra.

Todo comprador de este ALMANAQUE tiene derecho á recibir **gratuitamente** las 5 primeras entregas de JUANA LA OBRERA con sólo llenar este cupón y remitirlo por correo franqueado á los Sres. Bailly-Bailliere é Hijos, editores, plaza de Santa Ana, 10, Madrid.

Añadir 5 céntimos por gastos de correo.

D. ....

residente en ....

....



Caduca este cupón-prima en 31 de diciembre de 1897.



ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE 1897

BAILLY-BAILLIERE É HIJOS, EDITORES
Plaza de Santa Ana, número 10.—MADRID

GUÍA DE PARIS Y SUS CERCANÍAS

Vale por una sola vez.

Vale por una sola vez.

En vista del éxito que ha obtenido esta magnífica publicación, cuyas ediciones sucesivas se habían agotado, hemos hecho una nueva tirada, que en lugar de 2,50 pesetas que costaba, los compradores del ALMANAQUE recibirán por sólo 75 céntimos, que nos podrán remitir al mismo tiempo que este bono.

NOTA.—Para recibirlo certificado añadir 25 céntimos de peseta. Esta Casa no responde más que de lo que certifica.

(Véase al dorso una muestra de los grabados.)



(Véase al dorso.)

ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE 1897

GRAN BAZAR DE LA UNIÓN

Calle Mayor, 1.—MADRID

Vale por una sola vez.

VALE por una bonificación de un 5 por 100 sobre el valor de los géneros que el portador de este Almanaque compre de una sola vez en las secciones del Bazar de la Unión.

SIANNES SOLDEVILA Y C.ª

Caduca este vale en 31 de Diciembre de 1897.

ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE 1897

JOSÉ MARÍA BARANDA

Puerta del Sol, 2, y Espoz y Mina, 2.—MADRID

Vale por una sola vez.

VALE por una bonificación de 10 por 100 sobre el valor de los géneros que el portador de este Almanaque compre de una sola vez en este Establecimiento.

JOSÉ MARÍA BARANDA.

Caduca este vale en 31 de Diciembre de 1897.

ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE 1897

F. DE REGULEZ

GRAN FÁBRICA DE CORSÉS

Bordadores, 9.—MADRID

Vale por una sola vez.

VALE por una bonificación de un 10 por 100, rebaja que hago en obsequio al portador de este Almanaque, sobre el valor de los corsés hechos ó de encargo que compre en esta casa.

F. DE REGÚLEZ.

Caduca este vale en 31 de Diciembre de 1897.

ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE 1897

CARLOS ARREGUI

PERFUMERÍA

Montera, núm. 2.—MADRID

Vale por varias veces.

VALE por una bonificación de un 10 por 100 sobre el valor de los géneros que el portador de este Almanaque compre en esta perfumería.

Carlos Arregui.

Vale por varias veces.

Caduca este vale en 31 de Diciembre de 1897.

ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE 1897

PEDRO ESCUDERO

SASTRERÍA

Plaza del Angel, 15.—MADRID

Vale por una sola vez.

VALE por una bonificación de un 10 por 100 sobre el valor de los géneros que el portador de este Almanaque compre de una sola vez en esta sastrería

Pedro Escudero.

Vale por una sola vez.

Caduca este vale en 31 de Diciembre de 1897.

ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE 1897

BAILLY-BAILLIERE É HIJOS

EDITORES

Plaza de Santa Ana, número 10.—MADRID

PLANO DE MADRID

Vale por una sola vez.

VALE por un Plano de Madrid, por el precio de 50 céntimos de peseta.

Nota.—Para recibirlo certificado, incluir 25 céntimos de peseta. Esta Casa no responde más que de lo que certifica.

Vale por una sola vez.

Caduca este vale en 31 de Diciembre de 1897.

RESULTADO DE LOS CONCURSOS

DEL

ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE

DE 1896.

PRIMER CONCURSO

¿Cuáles son, por orden de preferencia, los 6 literatos de España fallecidos que más le gustan?

RESULTADO DEL ESCRUTINIO

1.º Cervantes	1.168 votos.	4.º Lope de Vega	751 votos.
2.º Calderón	973 —	5.º Quevedo	538 —
3.º Zorrilla	798 —	6.º Espronceda	348 —

ADJUDICACIÓN DE LOS REGALOS

1.er PREMIO.—Un reloj Waltham de oro.—D. Ramiro Goyanes, *Lalín (Pontevedra)*.
2.º — Un reloj Waltham de plata.—D. Francisco Muñoz Sociat, *Benquerencia de Montánchez (Cáceres)*.
3.er — Un reloj Waltham de acero.—D. Manuel Armenta Guillén, *Cádiz*.

SEGUNDO CONCURSO

¿Cuáles son, según su opinión y por orden de preferencia, los 6 vinos de mesa y generosos mejores de España?

RESULTADO DEL ESCRUTINIO

1.º Jerez	1.050 votos.	4.º Málaga	648 votos.
2.º Valdepeñas	811 —	5.º Rioja	531 —
3.º Manzanilla	672 —	6.º Moscatel	519 —

ADJUDICACIÓN DE LOS REGALOS

1.er PREMIO.—12 botellas de Amontillado Botaina.—D. Alberto González, *León*.
2.º — 12 botellas de Jerez seco oloroso.—D. Juan Francisco García, *Madrid*.
3.er — 12 botellas de Pedro Jiménez.—D. Angel Sánchez Rodrigo, *Serradilla (Cáceres)*.
4.º — 12 botellas de Moscatel.—D.ª Antonia Núñez Méndez, *Coruña*.
5.º — 12 botellas de Manzanilla.—D.ª Africa Rey, *Coruña*.

TERCER CONCURSO

¿Cuáles han sido, según su opinión, los seis Papas más notables?

RESULTADO DEL ESCRUTINIO

1.º Pío IX	818 votos.	4.º Gregorio I	605 votos.
2.º San Pedro	660 —	5.º Inocencio III	561 —
3.º Gregorio VII	625 —	6.º San León I	501 —

ADJUDICACIÓN DE LOS REGALOS

1.er PREMIO.—Un San Antonio de Padua.—D. Francisco Abadán, *Habana*.
2.º — Un rosario.—D. Emilio Sáenz López, *Zaragoza*.
3.er — Un devocionario.—D. José García Monge y Vera, *Madrid*.

VINOS TINTOS

DE LAS BODEGAS EN ELCIEGO (ALAVA)

DEL

EXCMO. SR. MARQUÉS DE RISCAL

Exposición de Burdeos 1895.—DIPLOMA DE HONOR

La más alta recompensa concedida á los vinos tintos extranjeros.

PRECIOS EN LA ESTACION DE CENICERO

MARCA

CONCEDIDA

	VINO EN SU 2.° AÑO	VINO EN SU 3.er AÑO	VINO EN SU 4.° AÑO	PESO aproximado.
	PESETAS	PESETAS	PESETAS	*Kilos.*
Barrica de 225 litros con doble envase	230	280	350	300
Barril de 100 id. id.	110	130	160	140
Idem de 75 id. id.	85	100	120	112
Idem de 50 id. id.	60	70	85	80
Idem de 25 id. id.	35	40	45	40
Caja con 25 botellas...........	»	»	50	50
Idem id. 12 id.	»	»	25	25
Idem id. 25 medias botellas......	»	»	32	30

Pedidos. — Pueden hacerse al administrador en Elciego (Alava), Mr. G. Richard, dirigiéndole las cartas por Cenicero, ó al apoderado de la casa en Madrid, D. Emilio Domínguez y Pérez, Cuesta de Santo Domingo, núm. 5, principal izquierda.

Pagos.—Al contado al hacer el pedido, en letra á ocho días vista sobre Madrid.

ADVERTENCIAS

La procedencia legítima de estos vinos se acredita con la marca cuya reproducción aparece arriba, la cual va siempre puesta en las barricas y barriles y en sus dobles envases, en las cajas para botellas, en las cápsulas, corchos, etiquetas y en el plomo que sellará la malla de alambre que envuelve á la botella y á la media botella. Además, en las etiquetas se pone el año á que corresponde el vino.

Todos los envases se envían precintados.

Se admiten las botellas y las medias botellas vacías, abonando al consumidor pesetas 0,25 por cada una, con tal de que devuelva las mismas con sus fundas y sus cajas.

No se admiten los envases vacíos del vino en barricas y barriles. Tampoco se remiten etiquetas con esta clase de pedidos.

AVISO MUY IMPORTANTE Á LOS CONSUMIDORES

Exigir siempre intacta la malla de alambre que precinta á la botella y á la media botella.

R. MARISTANY

ACORDEONES, SYMPHONIONS, POLIPHONS, ARISTONS, HEROPHONS, ETC., ETC.

REMESAS Á PROVINCIAS, ISLAS BALEARES

CANARIAS Y ULTRAMAR

Haciéndose cargo la casa del envío directamente hasta su destino, cuidadosamente embalados.

PEDIR PRECIOS Y DISEÑOS

Se darán por correo explícitas y claras explicaciones del mecanismo, funcionamiento y perfecta marcha de los mismos.

REPERTORIO innumerable é ilimitado de piezas para elegir de la música más selecta que se ha escrito, con cambio facilísimo de tocatas de planchas aplicables á dichos instrumentos.

LA MARGARITA

EN LOECHES

Los superiores efectos de esta agua varian según la cantidad que se tome. Administrando en bebida 15 gramos (media onza) del agua de **La Margarita**, dos ó tres veces al dia, media hora antes de las comidas, es insensible su acción inmediata; pero pasados tres ó cuatro días, facilita ó regulariza las excreciones ventrales, aumenta el apetito, facilita el sueño y la aptitud para el ejercicio, haciendo que el individuo se sienta más animado. Si se toma en ayunas, en cantidad de 60 á 120 ó 150 gramos (de 2 á 4 ó 5 onzas), que es como generalmente se usa, produce dos, cinco ó más deposiciones: la primera y segunda, de materiales naturales, como productos de una digestión normal, y las restantes serosas ó biliosas, abundantes y sin ir acompañadas de dolor ni tenesmo. A las dos horas ó antes puede el paciente tomar su alimento habitual y entregarse á sus ocupaciones, pues no deja ninguna molestia, quedando en pocas horas terminados sus efectos aparentes. A algunos convendrá beber la dosis diluida en agua azucarada ó no, ó con flor de malva. Esto será hijo de la observación. En este caso, el agua se hace más agradable al beberla. Cuando su uso se prolonga por espacio de siete, nueve, once y aun más días, el aumento de secreción gastrointestinal es perfectamente tolerado, y si aparece fenómeno alguno irritativo, cesará en seguida con solo disminuir la cantidad ó suspender su uso. También produce aumento en la secreción de la orina, haciéndola alcalina. A causa de la excitación que en el aparato digestivo y sus anejos produce el uso de esta agua, aumenta el apetito, facilita las digestiones y da mayor vigor para el ejercicio, el sueño es más reparador y el individuo acaba por sentirse más alegre y animado. La acción excitante de esta agua mineral alcanza también al aparato sexual de la mujer, aumentando y adelantando el período menstrual.

Por lo que acaba de indicarse, se ve claramente que los efectos medicinales del agua de **La Margarita** de Loeches, cuando se toma en cantidad algo crecida, son en primer término *purgantes;* más tarde y de una manera constante es *tónica* y *reparadora en alto grado,* sobre todo si, tomada un dia como purgante, se toma en los siguientes en pequeñas dosis como alterante, y así sucesivamente con intervalo de algunos dias de descanso. Estas cantidades ó dosis son para personas adultas; en los individuos débiles y en los niños deberá administrarse en menores cantidades, 15 gramos (media onza). Para hacer más agradable el beber esta agua mineral, cuando la dolencia lo permita, deberá mezclarse en igual cantidad de infusión de flor de malva, agua de coco, agua azucarada ó de limón, etc.; pero si se toma pura, el mal gusto desaparece *instantaneamente* chupando un pedacito de limón ó un caramelo.

Además de este uso *interno en bebida*, empléase el agua de **La Margarita** al exterior como agua de tocador, en forma de baño, ducha, *gargarismo, pulverización, fomento, etc., etc.;* siendo de advertir que su uso *externo* debe ir *siempre* acompañado de su empleo al *interior*, precepto éste que, estando aconsejado por la práctica, no debe olvidarse nunca, puesto que su omisión será siempre perjudicial para los enfermos y equivaldría, según una expresión del doctor Vicente, á *encerrar el lobo con el cordero.* No hablamos de las aguas empleadas como baño en el **Establecimiento**, porque su uso en este caso se hará según la prescripción del Médico-Director del **Establecimiento**, situado en la villa de Loeches, como más adelante se verá.

Estando universalmente reconocida el agua mineral de **La Margarita** de Loeches como un poderoso agente medicinal, capaz de restablecer directa ó indirectamente la regularización de las funciones de todo órgano enfermo, su empleo está indicado en los padecimientos siguientes, produciendo *siempre* resultados altamente favorables.

En las *enfermedades del aparato digestivo* se usa muchísimo esta agua. Si el estómago no digiere con regularidad, efecto de un estado saburral, empleando en dosis purgantes el agua de **La Margarita** se logrará la limpieza de la mucosa gástrica, quedando ésta en condiciones de poder segregar un jugo gástrico de buenas condiciones, y por tanto el estómago en aptitud de desempeñar cumplidamente su importantísima función. Cuando se trata de un catarro gástrico, afección en la que se aumenta notablemente la secreción del moco que normalmente barniza la superficie interior del estómago, debe administrarse esta agua mineral en pequeñas dosis por espacio de algunos dias, para que, viniendo á producir un efecto alterante, dé por resultado la modificación del anormal funcionalismo de las glándulas unciparas y pepunciparas, y, como consecuencia, el restablecimiento al estado normal de la función digestiva.

Si la enfermedad consiste en la *debilidad de la túnica muscular del estómago,* úsese esta agua en dosis pequeñas continuadas por algún tiempo, y al fin se conseguirá despertar la sensibilidad y contractibilidad de este órgano, y con esto la regularidad en la digestión, que será altamente favorecida por los cloruros existentes en esta agua mineral. Algunas veces, las perturbaciones de la digestión estomacal, que acabamos de mencionar, suelen dar lugar á los trastornos que se conocen comúnmente con el nombre de *indigestiones intestinales*; otras veces existen estos trastornos sin haber tenido lugar aquellas perturbaciones; en ambos casos, tomando como purgante el agua *de Loeches* **La Margarita**, seguramente se conseguirá un saludable re-

sultado. En las enfermedades del hígado, especialmente en la congestión sanguínea, en el aumento de secreción biliar y en los estancamientos ó éxtasis de esta misma secreción, deberá tomarse el agua de La Margarita en cantidades mayores, con lo cual se logrará un verdadero movimiento derivativo hacia el intestino duodeno, obteniéndose, como consecuencia, la curación de esta dolencia. Muchísimas veces hay necesidad de producir en el tubo digestivo una acción revulsiva más ó menos acentuada para combatir la detención de determinados productos excretorios ó avivar la falta de actividad en la circulación abdominal, circulación ésta que, como es sabido, está íntimamente ligada con la circulación de los órganos contenidos en la cabeza y en el pecho. En estos casos, usando el agua de Loeches en dosis crecidas se producirá un saludable efecto en el aparato digestivo, y consecutivamente en los órganos con él relacionados.

Como resumen de cuanto acabamos de indicar, deben tomar el agua de La Margarita en Loeches los individuos afectados de gastralgias, dispepsias ó digestiones difíciles, anorexia ó abolición del apetito, vómitos, acedías, saburras gástricas ó gastrointestinales, mucosas biliosas ó alimenticias, diarrea, cólicos dependientes de trastornos en las secreciones; los que padecen de infartos del hígado, los biliosos, los atrabiliarios, los hipocondríacos, los melancólicos y tambien los amenazados de enajenación mental, siempre que el origen ó causa resida en el aparato digestivo.

Los infartos del bazo y los tumores del mesenterio son favorablemente influenciados por el uso metódico del agua de La Margarita en Loeches en bebida (también en baños), la cual accionará activando la circulacion general y particularmente la de estos órganos.

En la hidropesía ascitis se usa esta agua con buen resultado como derivativo, para que, aumentando las secreciones del tubo intestinal y de la orina, disminuya el derrame de líquido en el vientre. Los vértigos producidos por las impurezas del estómago, por las lombrices ó la tenia se corrigen admirablemente con el uso de esta agua tomada en dosis crecidas, para que obren como purgantes y á la vez como vermífugas y vermicidas.

El estreñimiento habitual de vientre (siempre que no dependa de la existencia de un obstáculo mecánico al paso de las materias estercoráceas) se cura administrando el líquido mineral de Loeches en dosis purgante, una ó dos veces por la mañana (si es caso unido al uso externo de esta misma agua). También en las hemorroides suele usarse esta agua empleándola como purgante por espacio de algún tiempo. Suelen contarse entre los enfermos curados con estas aguas algunos neurálgicos, epilépticos, histéricos, eclámpsicos y afectados de parálisis general.

La especialidad infalible en la aplicación de las aguas de La Margarita es en todas las manifestaciones del herpes y de la escrófula, ya tengan su asiento en las mucosas, en las glándulas, en las vísceras, en las articulaciones ó en los huesos. Sus efectos son prontos y seguros en las dermatosis húmedas; las procedentes del escrofulismo, aunque hayan llegado á la hipertrofia ó á la ulceración, se modifican más ó menos pronto, llegando á curarse radicalmente si los pacientes tienen constancia en el uso de este remedio, pudiendo contar con la seguridad de conseguirlo si además del uso interno usan el externo en baños en el Establecimiento de Loeches. Así, pues, deberán usar estas aguas todos los que presenten disposición escrofulosa, los afectados de erisipela crónica, que jamás resiste al uso de esta agua, eritema, herpes, eczema, impétigo, acné, forúnculos, liquen, prúrigo, pitiriasis, psoriasis, pelagra, sarna, tiña, úlceras por vicio local, etc., etc. Igualmente se curan las oftalmias, principalmente externas, ya interesen los párpados ó también el globo ocular. Se encuentran indicadas en los catarros crónicos del conducto auditivo y de la faringe, y en los infartos de las amígdalas y de los ganglios linfáticos del cuello.

En las úlceras complicadas con caries y necrosis de los huesos, en los tumores blancos y en el raquitismo es conveniente la administración de esta agua mineral, que también se emplea en el reumatismo muscular y articular crónicos y en la gota.

En las afecciones del aparato sexual de la mujer está aconsejado el uso de esta agua; así que se emplea en la leucorrea, metritis crónica, descenso de la matriz, cáncer del útero, y muy especialmente en la amenorrea, dismenorrea y en las metrorragias.

Es convenientísima el agua de La Margarita en todos aquellos estados en que se encuentra disminuida la vitalidad de los líquidos y sólidos de la economía, tales como la anemia, clorosis, caquexias, las infiltraciones generales ó parciales, y en todos aquellos casos que existe debilidad ó atonía del organismo.

En las afecciones venéreas y sifilíticas se han comprobado los buenos efectos de esta agua, especialmente en la gonorrea, en los síntomas secundarios y terciarios de la sífilis y aun en la mercurialización producida por tratamiento, siendo superiores los resultados á todas las demás que, como especiales, se emplean en algunos establecimientos balnearios.

Esta agua, por tanto, está clasificada como salino-sulfatada-sodo-magnesiana, la más convenientemente mineralizada entre las de su clase, nacionales y extranjeras, contando entre éstas las de Birmenstorff (Suiza), Fiedreichshall (Sajonia), Mariembad, Pullna, Saidschutz, Sedlitz, Royale-Nougroise, Hunyadi-Janos (Bohemia) y Miers (Francia), Carabaña y Rubinat (España). Esta afirmación, fundada en los análisis comparados, está confirmada en los diferentes premios que el agua de La Margarita de Loeches ha obtenido en diversos certámenes, especialmente en la Exposición internacional balneológica de Francfort de 1881, en la que obtuvo la más alta distinción, y sobre todo en el favorable resultado de una larga y universal clínica de cincuenta años.

DEPÓSITO CENTRAL

Jardines, núm. 15, bajos.

MADRID

RED TELEFÓNICA INTERURBANA

DEL

NORDESTE DE ESPAÑA

Dirección facultativa: Escudillers, 5, 7 y 9. — BARCELONA

TELEFONEMAS Ó DESPACHOS TELEFÓNICOS

Se cursan por las líneas de la Red con las mismas combinaciones y sujeción á iguales tasas con que se presta el servicio telegráfico del Estado.

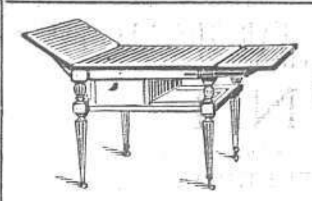
CONFERENCIAS

Antes de su celebración debe preceder el telefonema de aviso, que disfruta de un 50 por 100 de rebaja sobre la tarifa general.

			Pesetas.
Abonos á conferencia diaria durante un año.	Tres minutos de duración.	Para distancias de 0 á 50 kilómetros.	165
		Id. íd. de 51 á 100 id.	240
		Id. íd. de 101 á 200 íd.	410
		Id. íd. de 201 á 300 íd.	570
		Id. íd. de 301 á 400 íd.	730
		Id. íd. de 401 á 500 íd.	900
		Id. íd. de 501 á 600 íd.	1.060
		Id. íd. de 601 á 700 íd.	1.230
		Id. íd. de 701 á 800 íd.	1.390
Abonos para las empresas periodísticas por tiempo y duración determinada que no sea menor de quince minutos diarios.	Por cada hora de comunicación durante un mes.	Para distancias de 0 á 50 kilómetros.	243
		Id. íd. de 51 á 100 íd.	365
		Id. íd. de 101 á 200 íd.	608
		Id. íd. de 201 á 300 íd.	851
		Id. íd. de 301 á 400 íd.	1.095
		Id. íd. de 401 á 500 íd.	1.338
		Id. íd. de 501 á 600 íd.	1.575
		Id. íd. de 601 á 700 íd.	1.825
		Id. íd. de 701 á 800 íd.	2.068

DIRECCIÓN DE LAS CENTRALES

Barcelona. . . . . . *Zurbano, 4.*
Bilbao. . . . . *Sombrerería, 10.*
Burriana. . . . . . *San Vicente, 6.*
Castellón. . . . . . *Colón, 62.*
Durango. . . . . . . *Pl. de Sta. María, 4 y 6.*
Madrid. . . . . . . *Alcalá, 14.*
Manresa. . . . . . *Nueva de Sto. Domingo.*
Mataró. . . . . . . *Carreró, 7.*
Pamplona. . . . . . *Pl. de Constitución, 21.*
Sabadell. . . . . . *Borriana, 36.*
San Sebastián. . . . *San Marcial, 21.*
Tarragona. . . . . . *Unión, 29.*
Tarrasa. . . . . . . *San Pedro, 25.*
Valencia. . . . . . . *Juan de Austria, 36 y 38.*
Villanueva y Geltrú *Pl. de Constitución, 12.*
Villanueva del Grao *Calle del Mar, 17.*
Villarreal . . . . . *San Pascual, 35.*
Vinaroz. . . . . . . *Dozal, 18, 20 y 22.*
Vitoria. . . . . . . *Estación, 57.*
Zaragoza. . . . . . *Cerdán, 1.*



Mesa á spéculum y operaciones, desplegada para operaciones.

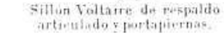
Sillones, Coches

MESAS Y CAMAS MECÁNICAS

PARA



ENFERMOS Y HERIDOS



Sillón Voltaire de respaldo articulado y portapiernas.

SILLONES Y MESAS

PARA

SPÉCULUM Y PARA OPERACIONES



Sillón á spéculum de madera aparente.



Aparato para elevar los enfermos.

BRULAND

FABRICANTE PRIVILEGIADO S. G. D. G.

14, Rue Monsieur le Prince.

PARIS

ENVÍO FRANCO DEL CATÁLOGO

Mesa á spéculum y operaciones, desplegada para spéculum.



Coche para enfermos.

TALLERES DE FUNDICIÓN DE HIERRO Y BRONCE Y DE CONSTRUCCIÓN DE MÁQUINAS

VALLS HERMANOS

INGENIEROS-CONSTRUCTORES

Casa fundada en 1854.

19, Calle de Campo Sagrado, 19 (Ensanche, Ronda San Pablo).

BARCELONA

PREMIADOS CON 24 MEDALLAS DE ORO Y PLATA, TRES GRANDES DIPLOMAS DE HONOR Y DOS DE PROGRESO, POR SUS ESPECIALIDADES

Director-Gerente, D. AGUSTIN VALLS Y BERGÉS, Ingeniero.

MAQUINARIAS É INSTALACIONES COMPLETAS SEGÚN LOS ÚLTIMOS ADELANTOS

PARA

Fábricas y molinos de aceites, para pequeñas y grandes cosechas (prensas hidráulicas, de engranes, de molineta ó palancas, etc., etc.), movidas á brazo, por caballería y por motor.

Fábricas de fideos y pastas para sopa, movidas por caballería y por motor.

Fábricas de chocolate, en pequeña y grande escala, movidas á brazo, por caballería y por motor.

Fábricas de harinas y sus anexos de molinería.

Prensas para vinos, bombas para trasegar, estrujaderas, etc.

Prensas para losetas y mosaicos, de palanca ó hidráulicas.

Grandes prensas para fardería y paquetería, mecánicas ó hidráulicas.

Máquinas de vapor, Motores de gas y de petróleo, Turbinas del sistema *Moreno*, Malacates, Norias, Bombas, Guillotinas, Trasmisiones, etc.

Estudios, Planos, Presupuestos, Peritaciones, etc.

Especialidad en prensas hidráulicas y de todas clases, para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados.

La casa ha verificado y sigue montando de continuo instalaciones en toda España, América y extranjero. Numerosas referencias.

Dirección telegráfica: Valls, Campo Sagrado.—BARCELONA

TELÉFONO NÚM. 595.

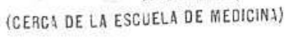
CAMAS, SILLONES, COCHES Y APARATOS MECÁNICOS

para enfermos y heridos.

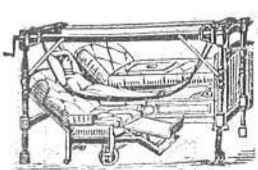
DUPONT

Fabricante privilegiado S. G. D. G. Proveedor de los Hospicios.

PARIS, 10, RUE HAUTEFEUILLE


(CERCA DE LA ESCUELA DE MEDICINA)

Las más altas recompensas en todas las Exposiciones francesas y extranjeras.



Transporte de la cama al sillon.



VOLTAIRE ARTICULADO con tablillas para los enfermos que padecen de opresión.



SILLON-RETRETE Cubeta que se retira por detrás.



SILLON con grandes ruedas guarnecidas de caucho, movido por 2 manubrios.



COCHE DE PASEO, de todo género quitasol articulado.



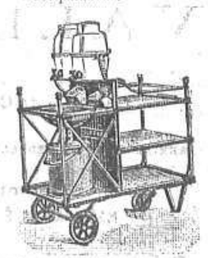
COCHE movido por medio de una ó dos palancas.



Mesa aséptica de metal, altura reglable. Elevación del bacinete, de la cabeza y de los riñones.



Sillón oftalmológico. Metal nikelado, paños de cristal.



Carretilla rodadora metálica para medicamentos. Cubiletes de cristal. Lavabo y aparador.



Abierta. Cerrada.

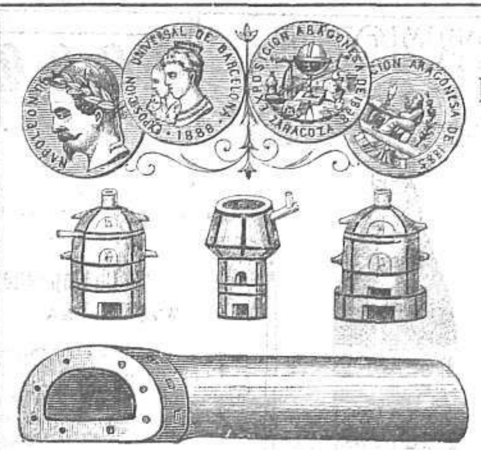
SILLA LARGA Á ESPÉCULUM

Patines de hierro; 2 cajones, doble marcha.



Patines y medias lunas, adaptándose á todas las mesas por medio de tornillos.

A quien lo pida, envio franco del Catálogo ilustrado, conteniendo 330 figuras, con precios, edición 1896.



GRAN

FÁBRICA DE PRODUCTOS

REFRACTARIOS Y DE GRÉ

DE

M. CUCURNY

BARCELONA

Unica en España, fundada en 1840.

GRAN EXISTENCIA

DE

LADRILLOS REFRACTARIOS

DEPÓSITO DE TIERRA REFRACTARIA

Especialidad en la construcción de retortas en grandes dimensiones para fábricas de gas, sulfuro de carbono, blanco de zinc, refinación de azufres y otras industrias.

Hornos y crisoles para la fundición de toda clase de metales.

Hornos para la calefacción de retortas, para la fabricación de cemento, cal, yeso, vidrio, cristal, negro animal y su revivificación, para ladrillerías, dulcerías y pan cocer.

Hornillos económicos para coladas, planchar y guisar.

Muflas para decorar cristal y porcelana; crisoles.

Escorificadores, copelas y muflas para ensayos y fundición de minerales.

Vasos porosos de todas formas y dimensiones para pilas eléctricas y galvanoplastia.

Torrillas de gré, bombonas, tubos, evaporaderas, cubos, jarros, barreños y otros objetos para la fabricación, conducción y transporte de ácidos.

Válvulas y espitas para aljibes, tinas de tintorerías y blanqueos, y para toda clase de ácidos y licores.

COMPAÑÍA COLONIAL

Se recomiendan sus exquisitos **Cafés, Chocolates, Tés, Tapioca y Bombones.**

Mayor, 18, y Montera, 8.

MADRID

GUADAÑAS ALPINAS

de la fábrica de MUNZER & C.ie, rue de la Cerisaie, núm. 9. PARIS.

GRAND TALON — MARCA DE FABRICA — MUNZER & Co. — PETIT TALON

Aprobacion del Oficio imperial de los jardines de S. M. Francisco José I, emperador y rey.

Proveedores del sindicato central de los agricultores de Francia desde hace tres años.

Las *GUADAÑAS ALPINAS MUNZER* con la marca de fábrica, *sierra circular cortada por la guadaña,* son fabricadas con acero especial fino y a doble temple, en la preparacion del cual entran los metales más puros y más caros en proporciones particulares, que son la propiedad de la casa.

Se puede guadañar 100 á 130 pasos de un solo golpe, aun en la hierba más dura.

LAS CLASES SUPERIORES SON GARANTIZADAS POR CADA GUADAÑA.

Largo de la Guadaña con el cabo en centímetros	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	105	110	115
Precio por pieza, pesetas	3,96	4,20	4,45	4,80	5,20	5,70	6,25	6,85	7,45	8,05	8,75	9,25	9,35

Los precios son los mismos para las Guadañas con PEQUEÑO Ó GRANDE TALON

Una piedra para afilar, 1,20 peseta; con la guadaña, 0,60 peseta.

Un martillo de batir, 2,40 pesetas; un yunque, 2,70 pesetas; una zapa, 4,20 pesetas.

Todos los pedidos, acompañados de un mandato postal, son expedidos por ferrocarril franco de porte y de embalaje.

NO SE ENVIAN MENOS DE 10 GUADAÑAS

LIBRERÍA DE BAILLY-BAILLIERE É HIJOS, Plaza de Santa Ana, 10, MADRID

EN PUBLICACIÓN

PEQUEÑA ENCICLOPEDIA ELECTROMECÁNICA

PUBLICADA BAJO LA DIRECCIÓN DEL INGENIERO CIVIL FRANCÉS ENRIQUE DE GRAFFIGNY.

Constituyen esta Enciclopedia *doce tomos,* ilustrados con más de 500 figuras, formando el *vademécum* más útil, la enciclopedia más necesaria para toda clase de ingenieros y para todas aquellas personas que realizan trabajos relacionados con las aplicaciones mecánicas ó eléctricas.

CONDICIONES DE LA PUBLICACIÓN.—Desde el mes de agosto se ha empezado la publicacion de un tomo mensual, de unas 160 páginas, con numerosas figuras intercaladas en el texto. Cada tomo cuesta: en rústica, 1,50 peseta; en tela á la inglesa, 2; y los 12 tomos de que consta la Enciclopedia, en rústica, 15 pesetas; en tela á la inglesa, 20, mandando el importe al hacer el pedido. El que desee recibir cada tomo certificado deberá añadir 25 céntimos de peseta por tomo. Pídase el prospecto detallado.



COMPAÑÍA VINÍCOLA

DEL

NORTE DE ESPAÑA

BILBAO.----HARO

RIOJA CLARETE.—COÑAC DE RIOJA

RIOJA ESPUMOSO.—CHACOLÍES DE VIZCAYA

Dos Medallas de Plata en la Exposición Universal de Amberes, 1885.—**Medalla de Oro** en la Exposición Universal de Barcelona, 1888.—**Medalla de Oro** en la Exposición Universal de París, 1889. —**Diploma de Mérito, extraordinario**, en la Exposición Española de Londres, 1889, y el **GRAN PREMIO** (la más alta recompensa) en la Exposición Universal de Amberes, 1894.—**Fuera de concurso**, Burdeos, 1895. (D. J. A. Rochelt, Director, Miembro del Jurado.)

DESPACHOS EN MADRID

LAURA SIERRA

Calle de las Infantas, 36.

ISABEL ACIN

Calle de Preciados, 13.


Blanco y Negro

LA CORRESPONDENCIA DE ESPAÑA

DIARIO POLITICO Y DE NOTICIAS

ECO IMPARCIAL DE LA OPINION Y DE LA PRENSA

HACE TRES EDICIONES. A UNA PESETA LA DE MADRID DE LA MAÑANA

PRECIO DE LOS ANUNCIOS — UNA PESETA LINEA — ADMINISTRACIÓN, FACTOR, 7

MADRID, FACTOR, NUM. 7

AÑO XLV. NUM. 13169 — PRIMERA EDICION DE LA MAÑANA — Madrid, Jueves 26 de Abril de 1894 — PARA LOS SUSCRITORES EN MADRID — OFICINAS, FACTOR, 7

FUNDADOR

D. MANUEL MARIA DE SANTA ANA

Hace tres ediciones: á **UNA PESETA** la de Madrid de la mañana.

PRECIOS DE SUBSCRICIÓN

Madrid, Edición de la mañana	1 peseta al mes.
Provincias y Portugal.	5 pesetas trimestre.
Extranjero.	12 — —
Ultramar	15 — —

PRECIOS DE LA VENTA

POR MENOR	POR MAYOR
5 céntimos cada ejemplar.	90 céntimos 30 ejemplares.

PRECIO DE LOS ANUNCIOS

UNA PESETA LÍNEA

Los anuncios de primera plana, reclamos, etc., financieros, referentes á Bancos y Sociedades, á precios convencionales.

Se reciben en esta Administración, en la Sociedad General de Anuncios, en l'Agence Havas, 8, place de la Bourse (París), y en todas las agencias de publicidad.

ADMINISTRACIÓN

7, Calle del Factor, 7,

MADRID

GEDEON ES EL PERIÓDICO DE MENOS CIRCULACIÓN DE ESPAÑA



PRECIOS DE SUBSCRICIÓN

		PESETAS
Madrid. . . .	Trimestre.	1,50
	Semestre.	3,00
	Año.	6,00
Provincias. .	Trimestre.	2,00
	Semestre.	4,00
	Año.	8,00
Extranjero. .	Semestre.	8,00
	Año.	16,00

A vendedores y corresponsales, 25 ejemplares, 1,50 peseta.

PAGO ADELANTADO

REDACCIÓN Y ADMINISTRACIÓN

COSTANILLA DE LOS ANGELES, 1.

MADRID

TELÉFONO

NÚMERO 1.061.



TELEGRAMAS

SOUJOL, Campo Sagrado, Barcelona.

FÁBRICA DE TUBOS DE HIERRO Y ACERO ASFALTADOS

PARA CONDUCCIONES DE AGUA, GAS Y CABLES ELÉCTRICOS

SOUJOL Y COMP.ª

CASA FUNDADA EN 1852.—PRIMERA EN ESPAÑA

Campo Sagrado, 16, y Borrell, 11.—BARCELONA




DIARIO ILUSTRADO

POLÍTICO, CIENTÍFICO Y LITERARIO

SUBSCRICIONES

	MES	TRIMESTRE	SEMESTRE	AÑO
	Pesetas.	*Pesetas.*	*Pesetas.*	*Pesetas.*
Madrid	1,50	4,50	9,00	17,50
Provincias	"	6,00	12,00	22,50
EXTRANJERO				
Portugal	"	8,00	16,00	30,50
Naciones convenidas	"	15,00	30,00	55,00
Idem no convenidas	"	20,00	40,00	80,00

VENTA

España, 25 números, 75 céntimos de peseta; extranjero, 1,50.

NÚMEROS SUELTOS

Del día, 5 céntimos; atrasados, 25 ídem.

Se subscribe en las oficinas de EL GLOBO, San Agustín, 2, y en las principales librerías.

ANUNCIOS

ESPAÑOLES

Se reciben en esta Administración y en la Sociedad general de Anuncios, Alcalá, 6 y 8, entr.º

En Barcelona: Sres. Roldós y compañía, Rambla del Centro, 37.

EXTRANJEROS

En París: "La Société Mutuelle de Publicité", rue Caumartin, 61 bis.—*Director*, Mr. Lorette.

En Londres: 127, Dash wood House, 3, New Bread Street, E. U.

REMITIDOS.—Precios convencionales.

Toda la correspondencia se dirigirá al Administrador de

EL GLOBO

Apartado núm. 31. Teléfono núm. 772.



El Liberal

EL PERIÓDICO DE MAYOR CIRCULACIÓN DE ESPAÑA

SUBSCRICIONES

PAGO ADELANTADO

	PESETAS
Madrid, un mes..	1
Provincias, trimestre..	5
Antillas españolas y naciones firmantes del tratado postal, trimestre..	10
Portugal, trimestre..	8
En los demás países, trimestre. . .	15

Número suelto. . . . . 5 céntimos.

25 ejemplares. . . . . 75 —

Se subscribe en la Administración, **TURCO, 7**, y en la tienda papelería **HIGH-LIFE**, Sevilla, 14. Los anuncios se reciben en la Administración de diez de la mañana á cinco de la tarde, y en la imprenta toda la noche.

La correspondencia administrativa debe dirigirse al ADMINISTRADOR de

EL LIBERAL



PERIÓDICO SEMANAL, FESTIVO É ILUSTRADO

PRECIOS DE SUBSCRICIÓN

MADRID. — Trimestre, 2,50 **pesetas**; semestre, 4,50; año, 8.

PROVINCIAS.—Semestre, 4,50 **pesetas**; año, 8.

EXTRANJERO y ULTRAMAR.—Año, 15 **pesetas**.

En provincias no se admiten por menos de seis meses y en el extranjero por menos de un año.

Empiezan en 1.° de cada mes, y no se sirven si al pedido no se acompaña el importe.

Los señores subscritores de fuera de Madrid pueden hacer sus pagos en libranzas del Giro mutuo, letras de fácil cobro ó sellos de franqueo, con exclusión de los timbres móviles.

PRECIOS DE VENTA

Un número corriente, 15 **céntimos**. Idem atrasado, 50.

A corresponsales y vendedores, 10 **céntimos** número.

A los señores corresponsales se les envían las liquidaciones á fin de mes, y se suspende el paquete á los que no hayan satisfecho el importe de su cuenta el día 8 del mes siguiente.

Toda la correspondencia al Administrador.

REDACCIÓN Y ADMINISTRACIÓN: PENINSULAR, 4.

TELÉFONO NÚM. 2160

DESPACHO: TODOS LOS DÍAS DE DIEZ Á CUATRO



EL NACIONAL

DIARIO MONÁRQUICO POPULAR

PRENSA ENFERMA

ACTUALIDADES GRÁFICAS

REFORMAS DE HACIENDA

BLANCOS Y NEGROS

¡PREVENIDOS!

LAS CÁMARAS FRANCESAS

PARÍS AL VUELO

LA VIDA RELIGIOSA

GRAVES NOTICIAS DE CUBA

Es el periódico de más lectura de España.

Publica diariamente 8 páginas de folletín encuadernable.

Subscrición.	Madrid, un mes.	1 peseta.
	Provincias, trimestre.	5 —

Anuncios en cuarta plana, 20 céntimos de peseta línea.

REDACCIÓN, ADMINISTRACIÓN Y TALLERES

Huertas, 14, Madrid.—Teléfono núm. 231.

Año III -Num. 139. 3 de Septiembre 1896.

Nuevo Mundo

Telegramas: MUNDO-MADRID

SE PUBLICA LOS JUEVES

10 céntimos EN TODA ESPAÑA 10 céntimos

Oficinas: HILERAS, 11

SEMANARIO POPULAR ILUSTRADO

El más literario, el más artístico, el de mayor lectura, el más barato y el de mayor circulación de España.

DIRECTOR

JOSE DEL PEROJO

Colaboradores: Manuel Troyano, Luis Taboada, *Kassabal*, Salvador Canals, Mariano de Cavia, Jackson Veyan, *Fray Candil*, Pérez de Zúñiga, *Diablo Cojuelo*, José Rodao, Enrique Sepúlveda, José de Siles, Julio Burell, etc., etc.

Manuel Angel, Cabrinety, Cilla, Xandaró, Pellicer, Cuchy, Moreno Rodríguez, etc., etc.

CORRESPONSALES ARTÍSTICOS Y FOTOGRAFICOS

EN CUBA Y FILIPINAS

De venta en todos los puestos, cafés, kioscos y estaciones de ferrocarril.

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN

EL PAIS

DIARIO REPUBLICANO PROGRESISTA

DIARIO REPUBLICANO PROGRESISTA

EL PAÍS es el periódico republicano de mayor circulación en España.

NÚMERO SUELTO

CINCO CENTIMOS EN TODA ESPAÑA

PRECIOS DE SUBSCRICIÓN

	PESETAS
Madrid, un mes.	1
Provincias y Portugal, trimestre..	5
Antillas españolas y naciones convenidas del tratado postal, trimestre.	10
Los demás países.	15

Toda la correspondencia se dirigirá al Administrador de EL PAÍS.

REDACCIÓN Y ADMINISTRACIÓN

CALLE MAYOR, NÚMERO 18.

TELÉFONO 332.

LA ULTIMA MODA

AÑO DÉCIMO

Esta revista, cuyo lema es **Todo por la mujer y para la mujer**, teniendo por divisa mejorar siempre las condiciones literarias, artísticas y materiales de su publicación, se reparte todos los domingos, y contiene numerosos modelos de última novedad en trajes, sombreros, adornos, peinados, labores, dibujos artísticos para bordados, etc.; revistas de modas y salones, estudios sociológicos, consultas sobre cuanto concierne á modas y labores, higiene, educación y demás asuntos que interesan al bello sexo. Todos los años celebra Concursos entre sus subscritoras, y es el único periódico de los de su clase que se publica en España todas las semanas, el más completo y el más barato. Las señoras subscritoras reciben cada año:

Cincuenta y dos números, ó sea uno semanal, con numerosos modelos de trajes, sombreros, abrigos, peinados y demás accesorios para señoras y niños.

Veintiséis Figurines acuarela.

Treinta y dos Hojas de patrones, ó sea de 120 á 130 modelos cada año.

Veintiséis Suplementos literarios, en los que aparecen novelas, cuentos y artículos con grabados, formando una verdadera Enciclopedia de cuanto puede contribuir al recreo é ilustración de la mujer.

Veinticuatro Hojas de cuatro grandes páginas cada una, de dibujos para bordar ó modelos de malla y encajes.

Doce Hojas de cuatro grandes páginas cada una, de preciosas labores femeniles, modelos de París, de Berlín y de Viena.

Cuatro Hojas de cuatro grandes páginas cada una, de modelos de lencería elegante para señoras, caballeros y niños.

Cuatro preciosos Cromos de labores; dos grandes Panoramas de trajes ó abrigos novedad, en Primavera y Otoño, y dos piezas de música.

PRECIOS EN LA PENÍNSULA

(POR SUBSCRICIÓN DIRECTA)

Tres meses	3	*pesetas.*
Seis meses	6	—
Un año	12	—

(POR MEDIO DE COMISIONADO)

Tres meses	3,50	*pesetas.*
Seis meses	7	—
Un año	14	—

Número suelto, 25 céntimos.—Número atrasado, 50 céntimos.

EN PORTUGAL.—Seis meses, 1.600 reis.—Un año, 3.000.

EXTRANJERO (Europa).—Un año, 30 francos.—En América fijan el precio los corresponsales.

OFICINA: CALLE DE VELAZQUEZ, 56, HOTEL.—MADRID

Teléfono 2.205.—Apartado de correos 24.

ÍNDICE ALFABÉTICO DE ANUNCIANTES

POR APELLIDOS

ÍNDICE ALFABÉTICO DE ANUNCIOS

POR PROFESIONES



1.° de Julio de 1896.

ACEITE, SINGER

Para engrasar toda clase de maquinaria.	Medio decilitro sin frasco...............	Pts. 0,20
	El Gallón (4 1/2 litros).	» 17,30
	Medio decilitro con frasco...............	» 0,35
	Los cien frascos......	» 34,60

AGUJAS, SINGER

Para las máquinas Familia é Intermedia.	Sueltas........	Pts. 0,05
	El mil...............	» 48,00
Para las máquinas Doméstica, Industrial, Cilíndrica y Giratoria (Redondas, paño).	Sueltas...............	Pts. 0,10
	El mil................	» 64,80
Para las máquinas Doméstica, Industrial, Cilíndrica y Giratoria (Redondas, cuero).	Sueltas...............	Pts. 0,10
	El mil...............	» 79,20
Para las máquinas Familia N/M, Intermedia N M, Doméstica é Industrial (Chaflanadas, paño).	Sueltas...............	Pts. 0,10
	El mil...............	» 79,20
Para las máquinas Familia N/M, Intermedia N M, Doméstica é Industrial (Chaflanadas, cuero).	Sueltas............ .	Pts. 0,10
	El mil...............	» 93,60
Para máquinas de Cadeneta.	Sueltas...............	Pts. 0,15
	El mil...............	» 139,20
Para máquinas Ojalar y otras Especiales.	Sueltas...............	Pts. 0,20
	El mil...............	» 158,40

ALGODÓN, SINGER

Carretes de 500 yardas; todos los números y colores.	Sueltos...............	Pts. 0,30
	La docena............	» 3,45
	La gruesa............	» 41,05

SEDA, SINGER

Carretes de todos los números y colores. (El número de yardas va estampado en cada carrete).	Sueltos...............	Pts. 0,75
	La caja de 16 carretes	» 11,30

Piezas Sueltas y Accesorios para toda clase de costura, á precios sumamente módicos.



CUBIERTA CURVADA

Portátil para máquinas de Mano.

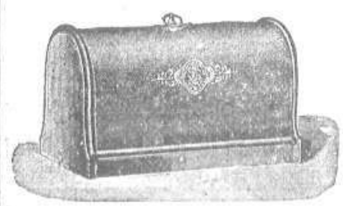
		Ptas.
Para máquinas **Familia** y **Familia** (nuevo modelo).	**á plazos**	**27,50**
	al contado	**22**

La **cubierta portátil** contiene compartimientos para colocar todos los accesorios necesarios.

CUBIERTA LISA

Para máquinas de Pie.

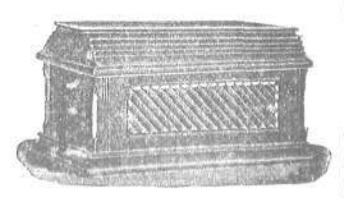
		Ptas.
Para máquinas **Familia** y **Familia** (nuevo modelo).	**á plazos**	**22,50**
	al contado	**18**
Para máquinas **Intermedia**, **Intermedia** (N/M) y **Doméstica.**	**á plazos**	**27,50**
	al contado	**22**



CUBIERTA CURVADA

Para máquinas de Pie.

		Ptas.
Para máquinas **Familia** y **Familia** (nuevo modelo).	**á plazos**	**22,50**
	al contado	**18**
Para máquinas **Intermedia**, **Intermedia** (N/M) y **Doméstica.**	**á plazos**	**27,50**
	al contado	**22**



CUBIERTA GÓTICA

Para máquinas de Pie.

		Ptas.
Para máquinas **Familia** y **Familia** (nuevo modelo).	**á plazos**	**35**
	al contado	**28**
Para máquinas **Intermedia**, **Intermedia** (N/M) y **Doméstica.**	**á plazos**	**37,50**
	al contado	**30**

ACCESORIO DE MANO

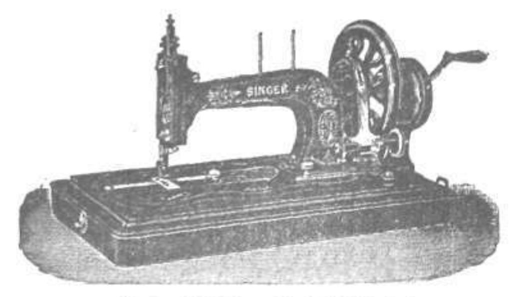
PARA TRABAJAR A MANO EN LAS MÁQUINAS DE PIE.

		Ptas.
Para máquinas **Familia** y **Familia** (nuevo modelo).	**á plazos**	**12,50**
	al contado	**10**
Para máquinas **Intermedia** (nuevo modelo) y **Doméstica.**	**á plazos**	**15**
	al contado	**12**

ZÓCALO, MADERA PULIDA

Para convertir las MÁQUINAS DE PIE en PORTÁTILES DE MANO.

Para máquinas **Familia** y **Familia** (nuevo modelo).	**á plazos**	Ptas.	**15**
	al contado	»	**12**



MÁQUINA FAMILIA,

SOBRE ZÓCALO, PARA TRABAJAR Á MANO.

Á plazos 125 *pesetas.*

Al contado 100 »

MESA USUAL,

PARA TRABAJAR Á PIE EN LAS MÁQUINAS DE MANO.

Á plazos 47,50 *pesetas.*

Al contado 38 »

Las mesas de extension indicadas en las páginas 11, 12 y 13, **son también** aplicables á estas máquinas.



MÁQUINA FAMILIA,

SOBRE MESA USUAL, PARA TRABAJAR Á PIE.

Á plazos 145 *pesetas.*

Al contado 116 »

PARA LAS CUBIERTAS, ACCESORIOS DE MANO Y ZÓCALOS, VEASE LA PÁGINA 2.



MÁQUINA INTERMEDIA,

SOBRE MESA USUAL.

Á plazos	172,50	*pesetas.*
Al contado	138	»

LA MISMA MAQUINA, SOBRE MESA DE EXTENSIÓN.

Á plazos	185	*pesetas.*
Al contado	148	»

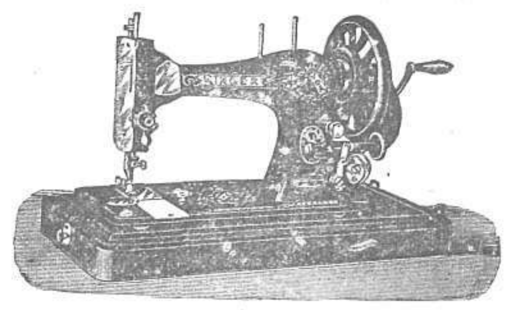
PARA LAS CUBIERTAS, VÉASE LA PÁGINA 2.

ACCESORIOS CORRESPONDIENTES Á CADA MÁQUINA FAMILIA É INTERMEDIA.

[illegible] DOBLADILLADORES.
1 RIBETEADOR.
1 BASE PARA LOS MISMOS.
1 ACOLCHADOR.
1 MARCADOR DE PLIEGUES.
1 TRENCILLADOR.
1 GUÍA RECTA.
1 TORNILLO DE GUIA RECTA.
1 MUELLE DE FRENO.
5 CANILLAS DE LANZADERA.
12 AGUJAS.
1 LLAVE DE TUERCAS (CON MÁQUINA DE PIE ÚNICAMENTE).
1 DESTORNILLADOR.
1 FRASCO CON ACEITE.
1 ACEITERA.
1 LIBRO DE INSTRUCCIONES.

La persona que desee una **máquina para coser á mano solamente,** encontrará en las nuestras las mas perfectas y sólidas que se conocen, porque tienen LA MISMA CABEZA QUE LA DE LAS DE PIE, y ejecutan con perfección toda clase de trabajo doméstico, diferenciándose así notablemente de las muchas llamadas **máquinas baratas de mano,** las cuales, segun ha demostrado la experiencia, son simplemente juguetes.

Llamamos la atencion del público hacia la nueva combinación de nuestras **Máquinas para trabajar á mano ó á pie,** pues estan construidas de tal manera, que con suma facilidad pueden quitarse de la mesa, y colocándolas en las cubiertas portátiles, tenerlas dispuestas para viaje.



MÁQUINA FAMILIA (NUEVO MODELO)

EXTRA-ORNAMENTADA.

SOBRE ZÓCALO, PARA TRABAJAR Á MANO.

Á plazos 175 *pesetas.*

Al contado 140 »

MESA USUAL,

PARA TRABAJAR Á PIE EN LAS MÁQUINAS DE MANO.

Á plazos 47,50 *pesetas.* *Al contado* 38 *pesetas.*

Las mesas de extensión indicadas en las páginas 11, 12 y 13, son también aplicables á estas máquinas.



MÁQUINA FAMILIA (NUEVO MODELO)

EXTRA-ORNAMENTADA

SOBRE MESA USUAL, PARA TRABAJAR Á PIE.

Á plazos 195 *pesetas.* *Al contado* 156 *pesetas.*

PARA LAS CUBIERTAS, ACCESORIOS DE MANO Y ZÓCALOS, VÉASE LA PÁGINA 2



MÁQUINA INTERMEDIA (NUEVO MODELO)

(EXTRA-ORNAMENTADA)

SOBRE MESA USUAL.

Á plazos 225 *pesetas.*

Al contado 180 »

PARA LAS CUBIERTAS Y ACCESORIOS DE MANO, VÉASE LA PÁGINA 2

ACCESORIOS CORRESPONDIENTES

Á CADA MÁQUINA FAMILIA (NUEVO MODELO) É INTERMEDIA (NUEVO MODELO)

4 DOBLADILLADORES.
1 RIBETEADOR.
1 ACOLCHADOR.
1 TORNILLO PARA LOS MISMOS.
1 FRUNCIDOR.
1 MARCADOR DE PLIEGUES.
1 TRENCILLADOR.
1 GUÍA RECTA.
1 TORNILLO DE GUÍA RECTA.
1 MUELLE DE FRENO.
5 CANILLAS DE LANZADERA.
12 AGUJAS.
3 LLAVES DE TUERCAS (2 CON MÁQUINA DE MANO).
1 DESTORNILLADOR ESTRECHO.
1 » ANCHO.
1 FRASCO CON ACEITE.
1 ACEITERA.
1 LIBRO DE INSTRUCCIONES.

Las máquinas **Familia** (nuevo modelo) é **Intermedia** (nuevo modelo), son las únicas con lanzadera vibrante que hacen una puntada perfecta y tienen las ventajas siguientes sobre las demás de esta clase.

1.° No tienen ruedas de engrane, pero si un nuevo mecanismo (con privilegio de invención), que les da toda la potencia y seguridad de aquéllas.
2.° Son las máquinas más ligeras que se conocen y al mismo tiempo las más sencillas para aprender.
3.° Tienen la aguja mucho mas corta que cualquiera otra máquina de la misma clase.
4.° Tienen la lanzadera más sencilla que hay. Es imposible enhebrarla mal.
5.° Sus movimientos son todos positivos: ninguno de ellos depende de tornillos ó resortes.
6.° La tensión de estas máquinas es una maravilla de perfección, y tienen mucho espacio debajo del brazo para toda clase de labores.

Estas máquinas se recomiendan muy eficazmente para toda clase de trabajos domésticos.



MÁQUINA DOMÉSTICA (LANZADERA OSCILANTE)

EXTRA-ORNAMENTADA

SOBRE MESA USUAL

Á plazos	225	*pesetas.*
Al contado	180	»

PARA LAS CUBIERTAS Y ACCESORIOS DE MANO, VÉASE LA PÁGINA 2.

ACCESORIOS CORRESPONDIENTES

Á CADA MÁQUINA DOMÉSTICA (LANZADERA OSCILANTE)

4 DOBLADILLADORES.
1 RIBETEADOR.
1 ACOLCHADOR.
1 TORNILLO PARA LOS MISMOS.
1 FRUNCIDOR.
1 MARCADOR DE PLIEGUES.
1 TRENCILLADOR.
1 GUÍA RECTA.
1 TORNILLO DE GUÍA RECTA.
1 MUELLE DE FRENO.
5 CANILLAS DE LANZADERA.
12 AGUJAS.
3 LLAVES DE TUERCAS.
1 DESTORNILLADOR ESTRECHO.
1 » ANCHO.
1 FRASCO CON ACEITE.
1 ACEITERA.
1 LIBRO DE INSTRUCCIONES.

Las máquinas de LANZADERA OSCILANTE son de construcción enteramente nueva, diferentes de todas las máquinas conocidas, y contienen los principios más valiosos que se han inventado para máquinas de coser.

Reunen las grandes cualidades esenciales de velocidad, duración, hermosura y perfección de puntada, y no tienen rival, tanto para Modistas, como para Sastres, Zapateros, Corseteros y toda clase de industrias en que se emplea la máquina para coser.



MAQUINA INDUSTRIAL (LANZADERA OSCILANTE)

SOBRE MESA USUAL.

Á plazos 260 *pesetas.*
Al contado 208 »

LA MISMA MÁQUINA, SOBRE MESA DE EXTENSIÓN.

Á plazos 290 *pesetas.*
Al contado 232 »

ACCESORIOS CORRESPONDIENTES

Á CADA MÁQUINA INDUSTRIAL (LANZADERA OSCILANTE)

1 GUÍA RECTA.
1 TORNILLO DE GUÍA RECTA.
1 MUELLE DE FRENO.
5 CANILLAS DE LANZADERA.
12 AGUJAS.
3 LLAVES DE TUERCAS.
1 DESTORNILLADOR ESTRECHO.
1 » ANCHO.
1 FRASCO CON ACEITE.
1 ACEITERA.
1 LIBRO DE INSTRUCCIONES.

Las máquinas de la COMPAÑÍA FABRIL SINGER son duraderas, pues existen hoy dia máquinas SINGER en buen estado que han trabajado más de 25 años.

LA COMPAÑÍA FABRIL SINGER posee infinidad de máquinas que no figuran en este Catálogo, construidas expresamente para industrias especiales, y suplica á las personas que tengan necesidad de una máquina ó accesorio para conseguir una costura especial, por difícil y complicada que sea, que comuniquen á la SUCURSAL MAS PROXIMA (véase el dorso de este Catálogo) lo que deseen, acompañando muestras y explicaciones necesarias, en la seguridad de que serán atendidas pronta y cumplidamente.



MÁQUINA DOMÉSTICA (BOBINA CENTRAL)

EXTRA-ORNAMENTADA

SOBRE MESA USUAL.

Á plazos 255 *pesetas.*
Al contado 204 »

PARA LAS CUBIERTAS Y ACCESORIOS DE MANO, VÉASE LA PÁGINA 2.

ACCESORIOS CORRESPONDIENTES Á CADA MAQUINA DOMÉSTICA (BOBINA CENTRAL)

4 DOBLADILLADORES.
1 RIBETEADOR.
1 ACOLCHADOR.
1 TORNILLO PARA LOS MISMOS.
1 FRUNCIDOR.
1 MARCADOR DE PLIEGUES.
1 TRENCILLADOR.
1 GUÍA RECTA.
1 TORNILLO DE GUÍA RECTA.
1 MUELLE DE FRENO.
5 BOBINAS.
12 AGUJAS.
3 LLAVES DE TUERCAS.
1 DESTORNILLADOR ESTRECHO.
1 » ANCHO.
1 FRASCO CON ACEITE.
1 ACEITERA.
1 LIBRO DE INSTRUCCIONES.

SE ADMITEN EN CAMBIO

MÁQUINAS PARA COSER

DE

TODAS CLASES Y SISTEMAS



MÁQUINA INDUSTRIAL (BOBINA CENTRAL)

SOBRE MESA USUAL.

Á plazos	290	*pesetas.*
Al contado	232	»

LA MISMA MÁQUINA, SOBRE MESA DE EXTENSIÓN.

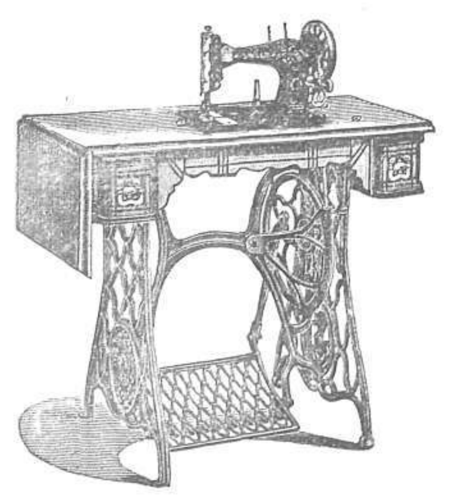
Á plazos	320	*pesetas.*
Al contado	256	»

ACCESORIOS CORRESPONDIENTES
Á CADA MÁQUINA INDUSTRIAL (BOBINA CENTRAL)

1 GUÍA RECTA.
1 TORNILLO DE GUÍA RECTA.
1 MUELLE DE FRENO.
5 BOBINAS.
12 AGUJAS.
3 LLAVES DE TUERCAS.
1 DESTORNILLADOR ESTRECHO.
1 » ANCHO.
1 FRASCO CON ACEITE.
1 ACEITERA.
1 LIBRO DE INSTRUCCIONES.

Las máquinas de BOBINA CENTRAL son indisputablemente las mejores conocidas para trabajar con motor de vapor, gas, agua, etc. Pueden dar hasta 2.000 puntadas cada minuto, y por esta causa, y su excepcional seguridad, han llegado á ser las favoritas en todos los grandes talleres.

LA COMPAÑIA FABRIL SINGER facilita gratis presupuestos para montar en las fábricas instalaciones de máquinas para coser, con bancos, trasmisores, y demás aparatos necesarios.



MÁQUINAS SOBRE MESA DE EXTENSIÓN, CON TRES GAVETAS.

CLASE DE MÁQUINA	Á plazos.	AL contado.
FAMILIA	195	156
» (nuevo modelo) Extra-ornamentada	245	196
INTERMEDIA (» ») » »	272, 50	218
DOMÉSTICA (lanzadera oscilante) » »	272, 50	218
» (bobina central) » »	302, 50	242

MESA DE EXTENSIÓN, CON TRES GAVETAS,

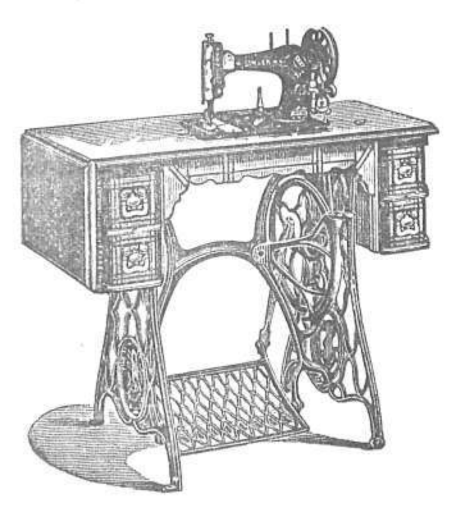
PARA TRABAJAR Á PIE EN LAS MÁQUINAS DE MANO.

A plazos 97,50 *pesetas.*
Al contado 78 »

PARA LAS CUBIERTAS, ACCESORIOS DE MANO Y ZOCALOS,
VÉASE LA PÁGINA 2.

La mesa de extensión tiene la útil y conveniente cualidad de poder prolongar el tablero por medio de un ala ú hoja articulada, que lleva al lado de la gaveta.

NOTA. LA COMPAÑÍA FABRIL SINGER cede todos los modelos de sus máquinas á pesetas **2 50** semanales; pero cuando aquéllas van acompañadas de muebles de lujo, ó por cualquiera otra causa su valor excede de 250 pesetas, será preciso entregar en el acto á dicha COMPAÑÍA, como bonificación de cesión, el importe del exceso sobre la cantidad indicada.



MÁQUINAS SOBRE MESA DE EXTENSIÓN, CON CINCO GAVETAS.

CLASE DE MÁQUINA	Á plazos.	Al contado.
FAMILIA	215	172
» (nuevo modelo) Extra-ornamentada	265	212
INTERMEDIA (» ») » »	292, 50	234
DOMÉSTICA (lanzadera oscilante) » »	292, 50	234
» (bobina central) » »	322, 50	258

MESA DE EXTENSIÓN, CON CINCO GAVETAS

PARA TRABAJAR Á PIÉ EN LAS MÁQUINAS DE MANO.

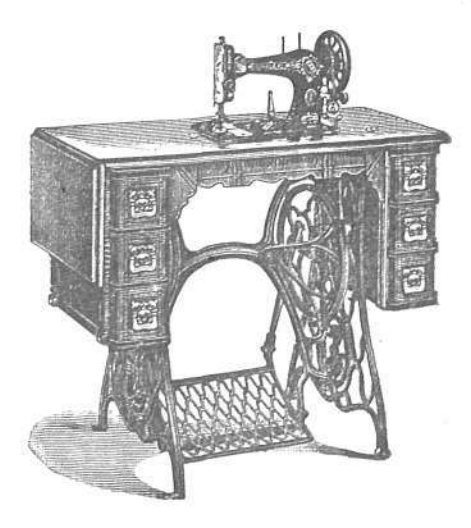
Á plazos 117,50 *pesetas.*

Al contado 94 »

PARA LAS CUBIERTAS, ACCESORIOS DE MANO Y ZÓCALOS,

VÉASE LA PÁGINA 2.

LA COMPAÑÍA FABRIL SINGER garantiza todas las máquinas de su exclusiva fabricación, y tiene especial interes en no recomendar ninguna que no sea la más á propósito para las labores que hayan de ejecutarse.



MÁQUINAS SOBRE MESA DE EXTENSIÓN, CON SIETE GAVETAS.

CLASE DE MÁQUINA	Á plazos.	Al contado.
FAMILIA	232, 50	186
» (nuevo modelo) Extra-ornamentada	282, 50	226
INTERMEDIA (» ») » »	310	248
DOMÉSTICA (lanzadera oscilante) » »	310	248
» (bobina central) » »	340	272

MESA DE EXTENSIÓN, CON SIETE GAVETAS,

PARA TRABAJAR Á PIE EN LAS MÁQUINAS DE MANO.

Á plazos 135 *pesetas.*
Al contado 108 »

PARA LAS CUBIERTAS, ACCESORIOS DE MANO Y ZÓCALOS, VÉASE LA PAGINA 2.

LA COMPAÑÍA FABRIL SINGER ha sido designada por muchos Ayuntamientos, Diputaciones provinciales y Juntas de Instrucción pública, para surtir máquinas con destino á la enseñanza en las Escuelas de niñas.



MÁQUINAS EN GABINETE SECRÈTAIRE, CON ALA DE EXTENSIÓN.

CLASE DE MÁQUINA	Á plazos.	Al contado.
FAMILIA.	530	424
» (nuevo modelo) Extra-ornamentada	580	464
INTERMEDIA (» ») » »	607, 50	486
DOMÉSTICA (lanzadera oscilante) » »	607, 50	486
» (bobina central) » »	637, 50	510

PARA LOS ACCESORIOS DE MANO, VÉASE LA PÁGINA 2.

Estos gabinetes son de construcción tan ingeniosa, que la más leve presión es suficiente para que la máquina baje á ocultarse en la caja que existe en el centro, cubriéndose el hueco que deja la máquina, con el ala de extensión, y así queda convertido el mueble en una mesa muy lujosa y elegante. Cuando se quiera trabajar con la máquina, puede hacerse subir ésta con igual facilidad.

La mejor garantía de la bondad de nuestras máquinas, es que la venta de las mismas hoy día excede de **900.000** anuales.



MÁQUINA CADENETA,

SOBRE MESA USUAL.

Á plazos 207,50 *pesetas.*
Al contado 166 »

ACCESORIOS CORRESPONDIENTES Á CADA MAQUINA CADENETA.

1 DOBLADILLADOR ESTRECHO.
1 » ANCHO.
1 ACOLCHADOR.
1 FRUNCIDOR.
1 MARCADOR DE PLIEGUES.
1 GUÍA RECTA.
1 TORNILLO DE GUÍA RECTA.
12 AGUJAS.
1 DESTORNILLADOR.
1 ACEITERA CON ACEITE.
1 GANCHO PARA EL HILO.
1 LIBRO DE INSTRUCCIONES.

Esta máquina es especialmente útil para coser géneros de punto, gorras, pañuelos de seda y otros materiales sumamente elásticos.

LAS MÁQUINAS SINGER PARA COSER

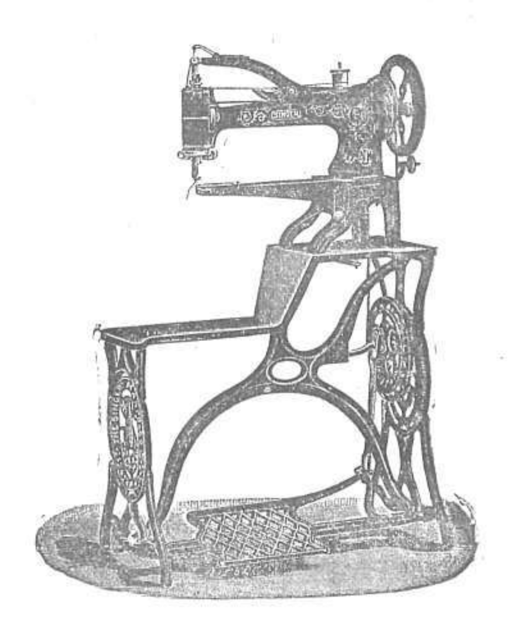
SON FABRICADAS ÚNICAMENTE POR

LA COMPAÑÍA FABRIL «SINGER»

LA COMPAÑÍA FABRIL SINGER participa al público que, por causa de la alta reputación alcanzada por sus célebres máquinas, hay muchos fabricantes poco escrupulosos que las imitan y falsifican y hasta emplean el nombre SINGER en distintas formas para engañar á los incautos, llamándolas **Singer Perfeccionadas, Sistema Singer, Singer Silenciosa,** ú otros subterfugios por el estilo.

Toda máquina SINGER lleva esta marca de fábrica y el nombre SINGER en el brazo; y para evitar engaños, conviene exigir en la factura las palabras **Máquina Legítima de La Compañía Fabril SINGER.**

THE SINGER M'F'G. CO.
TRADE MARK



MÁQUINA GIRATORIA,

SOBRE MESA DE HIERRO.

Á plazos	295	*pesetas.*
Al contado	236	»

LA MISMA MÁQUINA, CON MESA DE EXTENSIÓN.

Á plazos	310	*pesetas.*
Al contado	248	»

ACCESORIOS CORRESPONDIENTES Á CADA MAQUINA GIRATORIA.

1 PLANCHA DE AGUJA.
5 CANILLAS DE LANZADERA.
12 AGUJAS.
1 LLAVE DE TUERCAS.
1 DESTORNILLADOR ESTRECHO.
1 DESTORNILLADOR ANCHO.
1 FRASCO CON ACEITE.
1 ACEITERA.
1 AGUJA DE ENHEBRAR.
1 LIBRO DE INSTRUCCIONES.

Esta máquina está construida exprofeso para toda clase de trabajos que por su forma especial necesiten un brazo muy estrecho, como la compostura de botas, zapatos, etc., y para reemplazar elasticos, aunque sea en calzado de niños. Es la única que cose en todas direcciones alrededor de la aguja, teniendo asi grandes ventajas sobre cualquier otra máquina de brazo.



MÁQUINA CILÍNDRICA (LANZADERA OSCILANTE)

(DERECHA O IZQUIERDA)

SOBRE MESA USUAL.

Á plazos 385 *pesetas.*
Al contado 308 »

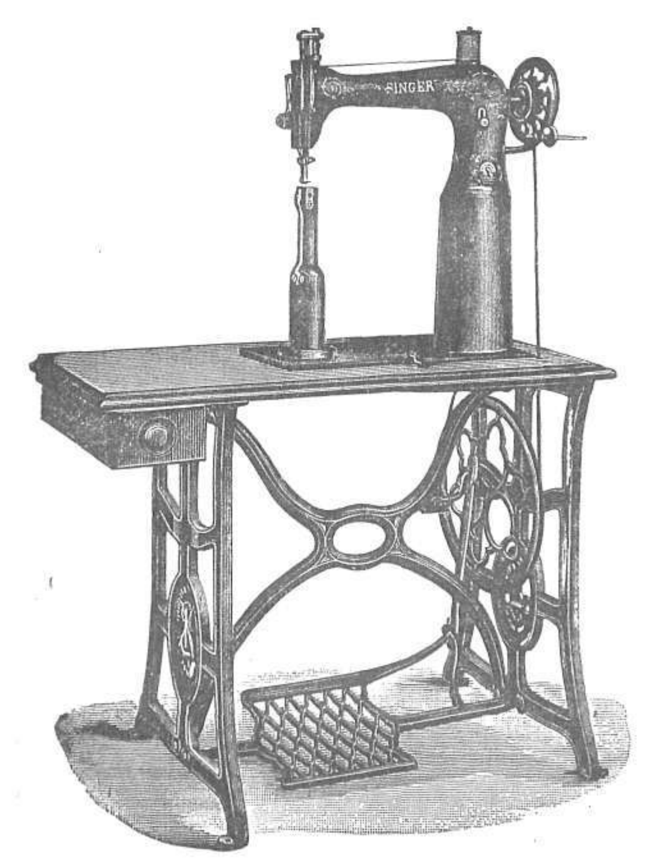
ACCESORIOS CORRESPONDIENTES Á CADA MÁQUINA CILÍNDRICA

1 PLANCHA DE AGUJA.
1 MUELLE DE FRENO.
5 CANILLAS DE LANZADERA.
12 AGUJAS.
3 LLAVES DE TUERCAS.
1 DESTORNILLADOR ESTRECHO.
1 » ANCHO.
1 ACEITERA CON ACEITE.
1 PRENSA DE RUEDA.
1 LIBRO DE INSTRUCCIONES.

La máquina **Cilíndrica** se adapta admirablemente á la fabricación de zapatería fina, pues hace la misma hermosísima puntada que la máquina **Industrial,** con la ventaja de que se puede unir el chanclo de una bota con la caña, sin necesidad de hilvanarlo.

Se da con esta máquina una plancha de acero para cuando se quiera hacer trabajos planos.

Esta máquina está hecha con la base del brazo á la derecha ó á la izquierda del operario; y como todas las máquinas de **Lanzadera Oscilante** y de **Bobina Central,** se pueden adquirir con impelente de garfio ó impelente de rueda.



MÁQUINA COLUMNA,

SOBRE MESA USUAL.

A plazos 385 *pesetas.*
Al contado 308 »

LA MISMA MÁQUINA CON MESA DE EXTENSIÓN

A plazos 397,50 *pesetas.*
Al contado 318 »

ACCESORIOS CORRESPONDIENTES Á CADA MÁQUINA COLUMNA.

1 GUÍA.
1 TORNILLO PARA LA GUÍA.
1 PLANCHA DE AGUJA.
1 MUELLE DE FRENO.
5 BOBINAS.
12 AGUJAS.
1 LEVANTADOR DE LANZADERA.
1 PRENSA-RUEDA.
1 LLAVE PARA ÍDEM.
3 LLAVES DE TUERCAS.
1 DESTORNILLADOR ESTRECHO.
1 » ANCHO.
1 FRASCO CON ACEITE.
1 ACEITERA.
1 LIBRO DE INSTRUCCIONES.

ÍNDICE GENERAL

DE LAS MATERIAS

CONTENIDAS EN EL ALMANAQUE DE 1895

PRECIOS

En rústica... 1,50 pts.
En cartón... 2,00 —

NOTA.—La edición del ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE DE 1895 está completamente agotada.

ÍNDICE GENERAL

DE LAS MATERIAS

CONTENIDAS EN EL ALMANAQUE DE 1896

ADVERTENCIA

Agotada la edición del ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE DE 1896, nos hemos visto obligados á hacer una corta reimpresión para que los compradores del de 1897, que no lo tuvieran, puedan adquirirlo.

PRECIOS

En rústica... 1,50 pts.
En cartón... 2,00 —

ÍNDICE GENERAL

DE LAS MATERIAS

CONTENIDAS EN EL ALMANAQUE PARA 1897

INDICE DE MATERIAS
POR ORDEN ALFABÉTICO

Pureza del Cutis

CONSERVADA Y RECOBRADA CON

La Leche Antefélica ó Leche Candés.

Esta preparación, cuyo invento se remonta al año 1849, debe sus propiedades cosméticas á la feliz combinación de elementos tomados de la materia medical atemperada por proporciones rigurosamente determinadas y cuya acción no traspasa las capas superficiales de la piel.

1.º Dosis benigna.

Empleada en esta dosis, es decir, mezclada con más ó menos agua (*Véase la manera de emplearse*), la *Leche antefélica* ó *Leche Candés* es ciertamente la más sana y más útil de las aguas de tocador. Entretiene los poros libres; depura, tonifica y fortifica insensiblemente los músculos de la cara, conjurando de este modo, retrasando ó borrando las arrugas; destruye los granos sin repercutirlos; disipa el solano, la rubicundez, las eflorescencias farináceas y furfuráceas, las rugosidades y demás alteraciones de la superficie del dermis; combinado con un tratamiento interno, restituye el color natural á los rostros barrosos; precave generalmente en los adultos (rara vez en los adolescentes) la reproducción de las pecas, que hace desaparecer en dosis estimulante; conserva la piel del rostro clara, tersa y transparente.

2.º Dosis estimulante.

Empleada en esta dosis, es decir, en estado puro ó mezclada con igual cantidad de agua (según la delicadeza de la epidermis), la *Leche antefélica* ó *Leche Candés* destruye las *efélides* y el *lentigo*, manchitas redondas y rojizas que suelen salir en el cutis.

«Bajo la influencia de estas lociones, ha escrito un sabio doctor, sobreviene escozor y un fuerte sentimiento de tensión, acompañado de una ligera tumescencia local; poco después la epidermis, que adquiere un color pardo subido, se seca y se produce una descamación bajo forma de pequeñas escamas, que deja á descubierto la piel blanca y fresca, sin ninguna huella de las manchas que antes la cubrían.»

Flacon : 5 fr. Franco : 5 fr.

PURETÉ DU TEINT

Étendu d'eau le

LAIT ANTÉPHÉLIQUE

ou Lait Candès

Dépuratif, Tonique, Déterсif, dissipe **Hâle, Rougeurs, Rides précoces, Rugosités, Boutons, Efflorescences**, etc., conserve la peau du visage claire et unie. — A l'état pur, il enlève, on le sait, **Masque et Taches de rousseur.**

Il date de 1849

CANDÈS, Paris — Bᵈ S.-Denis, 16

Como se ve, si el tratamiento en dosis estimulante (siempre sin peligro, lo repetimos) es enérgico, su eficacia es soberana.

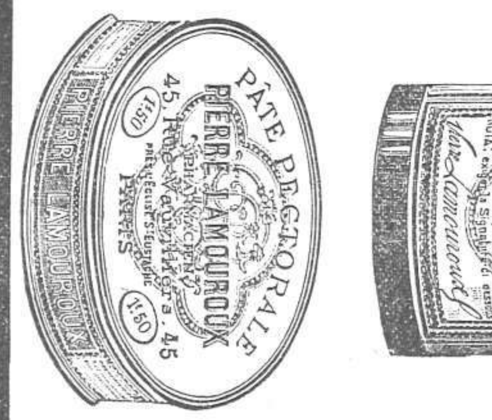
Tales son las propiedades cosméticas—afirmadas por observaciones medicales y consagradas por largos años de experiencia—que desde 1849 han extendido por el mundo entero el uso de la *Leche antefélica* contra las alteraciones accidentales de la piel del rostro y para la conservación de la pureza y tersura del cutis.

MANERA DE EMPLEARSE SEGÚN LOS CASOS

I. Dosis benigna y agua de tocador.—Agitar el frasco hasta que el líquido haya cobrado una apariencia lechosa; verter en un platillo la cantidad de una cucharada de café; añadirle: 1.º, una ó dos veces otro tanto de agua para la rubicundez ó rostro barroso; 2.º, dos ó tres veces otro tanto contra la solana, las arrugas prematuras, los granos, las rugosidades, grietas, eflorescencias farináceas ó furfuráceas y demás alteraciones accidentales; 3.º, tres ó cuatro veces, como agua de tocador, para conservar la piel del rostro firme y tersa. Con estas mezclas, empapar un trapito de hilo y humedecer dos veces al día el sitio de las afecciones. Como agua de tocador, una loción basta, con preferencia por la mañana, algunos minutos antes de lavarse.

II. Dosis estimulante contra las pecas ó lentigo.—Los dos primeros días, añadir á una pequeña dosis de *Leche* vertida en un platillo una cantidad igual de agua, dosis que hay que continuar si los efectos descritos más abajo empiezan á producirse; si no, desde el tercer día se emplea la *Leche* en estado puro, y se humedecen, *sin frotar*, las manchas, una vez, dos veces, tres veces á lo sumo durante el día (según la delicadeza del cutis), hasta que la epidermis que las cubre, pasando por dos fases previstas y siempre sin gravedad—1.º, escozor más ó menos vivo; 2.º, ligera tumescencia acompañada de un sentimiento de tensión,—haya recobrado un color pardo y se seque. Obtenido este resultado, se opera con adición de tres cuartas partes de agua. La epidermis se exfolia, y la piel, momentáneamente roja, aparece (después de diez ó quince días de tratamiento), blanca y fresca y libre de las manchas que la empañaban.

AVIS. — *Le* **Sirop** *et la* **Pâte pectorale** *de* **Pierre Lamouroux** *sont spécialement recommandés par les médecins dans le traitement des* **Rhumes**, **Grippe** *ou* **Influenza**, **Bronchites**, *etc.*





Entrepôt Général : 45, Rue Vauvilliers, Paris. — Dépôt dans toutes les Pharmacies.

Exiger les véritables préparations dont les **fac-simile** *sont reproduits ci-contre.*



VINO DEFRESNE

con

PEPTONA

es

el más precioso de
los tónicos y el mejor
reconstituyente.

PARIS: 4, Quai du Marché-Neuf
Y EN TODAS FARMACIAS.

PANCREATINA DE DEFRESNE

Admitida en los Hospitales y Hospicios civiles de Paris

La ***Pancreatina*** es el digestivo mas poderoso de cuantos se conocen. Se emplea siempre con buen resultado contra:

El **Digusto para los alimentos**;
Las **Digestiones penosas**;
La **Hinchazon del estómago**;
La **Anemia**; | La **Gastritis**;
Los **Eructos**; | Las **Gastralgias**;
Las **Enfermedades del Higado.**

La ***Pancreatina*** tomada despues la comida ecita y despierta el apetito de los convalecientes, corta los vomitos de las mujeres embarazadas y combate el enflaquecimiento de los tísicos. La ***Pancreatina*** se vende en polvos ó en píldoras.

«LA NAVARRA» — PAMPLONA-VILLAVA

FABRICA DE PAPEL CONTINUO

Proveedora de este papel para el «Almanaque Bailly-Bailliere».

REPRESENTANTES... { *Barcelona.*—D. Miguel Lengo Castañeda, Paseo de Gracia, 131
{ *Madrid.*—D. Antonio Larrañeta, Federico Madrazo, 10.

Véase en la Seccion de Anuncios la Pagina 6